



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



Se cerchi un luogo incantato immerso in una natura meravigliosa, che riflette se stessa in specchi d'acqua lacustri, dove speci ittiche convivono armoniosamente con anatre e cigni e dove stormi di aironi romantici volano, uniti, nei cieli cerulei, a “salutare” il maestoso Monviso, sei il benvenuto alla **“Sirenetta Resort Luxury & More Experience”**.

Un luogo, dove con le sue due anime essenziali, Green Village e Blue Village, l'emozione è di casa e dove adesso con **Frozen, primo ed unico villaggio finlandese in Italia**, ci si avvolge in un crescendo di percorsi esperienziali inebrianti e totalizzanti.



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



LA  
NOSTRA SCELTA  
GREEN

Amiamo profondamente la natura che ci circonda e per questo crediamo fermamente che sia importante prendersi cura dell'ambiente anche attraverso piccoli gesti.

Guidati da questo principio abbiamo scelto di realizzare questo menù con materiali ecologici ed ecosostenibili.

**La carta di cui è composto, Crush Mais, è certificata FSC, realizzata con 100% energia verde autoprodotta, senza OGM e contiene il 40% di riciclato post consumo. Utilizzando scarti agro-industriali e 100% energia verde, la carbon footprint è ridotta del 20%.**

Una volta esaurito il suo ciclo vitale può essere compostato o smaltito insieme agli scarti alimentari garantendo un riutilizzo del 100%, senza sprechi.



ENERGIE VERDE  
AUTOPRODOTTA



CARTA RICICLATA  
SENZA OGM



COMPOSTABILE  
CON SCARTI ALIMENTARI



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



INQUADRA IL CODICE QR  
CON IL TUO SMARTPHONE  
PER SFOGLIARE IL MENÙ



*Buon appetito!*

## Sfiziosità

<b>BURRATA DOP CON PROSCIUTTO CRUDO</b> 	<b>9,00 €</b>
Burrata DOP con prosciutto crudo	
<b>VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE</b>  	<b>9,00 €</b>
Magatello di fassona piemontese CBT, tonno, frutto del capperro, acciughe, maionese	
<b>PAN BRIOCHE, UOVO POCHÈ</b>	<b>9.50 €</b>
Coccio di pan brioche, fonduta piemontese, guancialetto croccante e nocciole	
<b>BATTUTA E PECORINO AL TARTUFO NERO</b> 	<b>10,00 €</b>
Battuta di fassona piemontese, rucola, pomodoro confit, pecorino al tartufo nero	
<b>FUNGHI, PATATE E FONDUTA</b> 	<b>8,00 €</b>
Tortino di patate e funghi, fonduta di Toma piemontese	
<b>CESTINO, CAPRINO E VERDURE</b> 	<b>9,00 €</b>
Cestino di pasta kataifi e caprino, crema di peperoni, bagna cauda e semi di papavero	
<b>COZZE ALLA LIVORNESE</b>  	<b>€ 9,00</b>
Cozze, aglio, prezzemolo peperoncino e pomodoro	
<b>INSALATA DI MARE</b>  	<b>10,00 €</b>
Polpo, seppie, mazzancolle, cozze e prezzemolo	
<b>POLPO, ZUCCA E NOCI</b>  	<b>12,00 €</b>
Tentacolo di polpo* crema di zucca, frutto del capperro, gherigli di noci piemontesi	
<b>ANTIPASTI DI TERRA</b>	<b>14,00 €</b>
Degustazione di cinque antipasti misti	
<b>ANTIPASTI DI MARE</b>	<b>16,00 €</b>
Degustazione di cinque antipasti misti	



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

**COPERTO € 2,00 | COPERTO PIATTAFORMA € 4,00**

SULLA PIATTAFORMA NON VERRANNO SERVITI I MENÙ STANDARD. • \*IN ALTERNATIVA AL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

## Primi

<b>RAVIOLI E BARBERA</b> 	<b>€ 10,00</b>
Ravioli d'arrosto con salsa demi-glaces, riduzione di Barbera d'Asti, granella di nocciole	
<b>PACCHERI, BURRATA E GUANCIALE</b>	<b>€ 12,00</b>
Paccheri trafileti al bronzo, crema di burrata, guanciale croccante e pistacchi	
<b>TAJARIN AL RAGÙ DI ANATRA</b>	<b>€ 12,00</b>
Tajarin al uovo, anatra al coltello, sedano, cipolle e riduzione di arancia	
<b>PLIN DI BORAGINE</b> 	<b>€ 9,00</b>
Mantecato burro e salvia	
<b>GNOCCHI CON PECORINO AL TARTUFO NERO</b> 	<b>€ 11,00</b>
Gnocchi di patate con crema di pecorino al tartufo nero	
<b>RISOTTO, FUNGHI PORCINI</b>  	<b>€ 11,00</b>
Risotto carnaroli, funghi porcini	
<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b> 	<b>€ 12,00</b>
Riso Carnaroli, seppia, polpo, calamari, cozze, vongole, gamberetti, pomodoro e prezzemolo	
<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b>	<b>€ 12,00</b>
Linguine, calamari, polpo, cozze, vongole, mezancolle	
<b>RAVIOLI DI CALAMARI</b>	<b>€ 13,00</b>
Ravioli ripieni di calamari con guazzetto ai frutti di mare	



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

**COPERTO € 2,00 | COPERTO PIATTAFORMA € 4,00**

SULLA PIATTAFORMA NON VERRANNO SERVITI I MENÙ STANDARD. • \*IN ALTERNATIVA AL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.











LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## Secondi

<b>FILETTO DI MAIALE AL CAFFÈ</b> 	<b>€ 15,00</b>
Filetto di maiale, bacche di ginepro, caffè Fantino, miele e fondo bruno	
<b>GUANCIA AI MIRTILLI E NEBBIOLO</b> 	<b>€ 16,00</b>
Guancia di vitello, salsa di mirtilli, e riduzione di Nebbiolo d'Alba DOCG	
<b>STRUDEL DI QUINOUA, CAVOLO RICCIO</b>  	<b>€ 9,50</b>
Strudel quina e cavolo riccio kale, crema di verdure di stagione	
<b>TROTA LA SIRENETTA</b> 	<b>€ 12,00</b>
Trota salmonata sfilettata e impanata	
<b>BRANZINO ALLA MEDITERRANEA</b>  	<b>€ 12,50</b>
Filetto di branzino, pomodorino capperi olive e sedano	
<b>LA FRITTURA</b>  	<b>€ 18,00</b>
Fritto di calamari*, gamberi*, acciughe liguri*	

## Brasserie

<b>SALSICCIA</b>  	<b>€ 9,00</b>
Rotolo di salsiccia di suino nazionale alla griglia servita con patate rustiche	
<b>GRIGLIATA DI CARNE</b>  	<b>€ 15,00</b>
Costine di maiale, salsiccia, ala di pollo e capocollo servite con patate rustiche	
<b>COSTATA DI VITELLO</b>  	<b>€ 18,00</b>
Costata di vitello (500 grammi circa) cotta alla griglia servita con patate rustiche	
<b>TAGLIATA, RUCOLA E PARMIGIANO</b> 	<b>€ 18,00</b>
Tagliata di sottofiletto piemontese (200 grammi circa), rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, sale rosa di montagna	
<b>SPADA ALLA GRIGLIA</b> 	<b>€ 12,00</b>
Trancio di spada (250 grammi circa), sale e erbe aromatiche	



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE







**COPERTO € 2,00 | COPERTO PIATTAFORMA € 4,00**

SULLA PIATTAFORMA NON VERRANNO SERVITI I MENÙ STANDARD. • \*IN ALTERNATIVA AL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.




## Contorni

<b>PATATINE FRITTE *</b>	  	<b>€ 3,00</b>
<b>PATATE AL FORNO</b>	  	<b>€ 3,00</b>
<b>VERDURE MISTE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA</b>	  	<b>€ 5,00</b>
<b>INSALATA MISTA</b>	  	<b>€ 4,00</b>
<b>TRIS DI FORMAGGI</b>	 	<b>€ 6,50</b>






## Insalatone

<b>PRIMAVERA</b>	  	<b>€ 7,00</b>
Insalata mista, carote, mais e pomodoro		
<b>ESTIVA</b>	 	<b>€ 8,00</b>
Insalata mista, rucola, mozzarella fior di latte e mais		
<b>SIRENETTA</b>		<b>€ 9,00</b>
Insalata mista, gamberetti*, pomodoro, uovo sodo, olive, acciughe e mozzarella fior di latte.		

## Dessert

PANNA COTTA 	€ 4,50
BÛNET DELLA NONNA	€ 4,50
TORTA ALLE NOCCIOLE DELLE LANGHE	€ 5,00
TIRAMISÙ 	€ 5,00
CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 5,00
SUOFFLÉ AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO	€ 5,00
CREMA CATALANA 	€ 5,50
TARTE TATIN DI MELE	€ 6,00

## Frutta fresca

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 	€ 4,00
MACEDONIA CON GELATO* 	€ 5,00
ANANAS   	€ 6,00

## Gelateria

COPPA BABY GELATO* 	€ 2,00
COPPA GELATO* 	€ 3,50
MERINGATA	€ 5,00
COPPA SIRENETTA	€ 6,00
SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO* 	€ 6,00



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

COPERTO € 2,00 | COPERTO PIATTAFORMA € 4,00

SULLA PIATTAFORMA NON VERRANNO SERVITI I MENÙ STANDARD. • \*IN ALTERNATIVA AL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.





LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## Pizza Tradizionale

TUTTE LE PIZZE SI POSSONO AVERE CON FARINA INTEGRALE

<b>MARINARA **</b> (pomodoro, aglio, origano)	€ 4,00
<b>MARGHERITA **</b> (pomodoro, mozzarella)	€ 5,00
<b>CARCIOFI **</b> (pomodoro, mozzarella, carciofi)	€ 6,50
<b>CIPOLLE **</b> (pomodoro, mozzarella, cipolle)	€ 5,50
<b>PROSCIUTTO COTTO **</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 7,00
<b>FUNGHI **</b> (pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 6,50
<b>GORGONZOLA **</b> (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	€ 8,00
<b>TONNO **</b> (pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 7,00
<b>NAPOLETANA **</b> (pomodoro, mozzarella, acciughe)	€ 7,00
<b>TONNO E CIPOLLE **</b> (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)	€ 7,50
<b>VALDOSTANA **</b> (pomodoro, mozzarella, fontina e prosciutto cotto)	€ 8,00
<b>SALSICCIA **</b> (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 8,00
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI **</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€ 8,00
<b>QUATTRO STAGIONI **</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)	€ 8,50
<b>QUATTRO FORMAGGI **</b> (pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, grana)	€ 8,50
<b>CALZONE</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 6,00

AGGIUNTE: 1 INGREDIENTE: + € 1,50 | 2 INGREDIENTI: + € 2,00 | PIÙ DI 3 INGREDIENTI: + € 3,00

**\*\* ANCHE SENZA GLUTINE + 1,00 € | COPERTO € 2,00 | COPERTO PIATTAFORMA € 4,00**

SULLA PIATTAFORMA NON VERRANNO SERVITI I MENÙ STANDARD. • \*IN ALTERNATIVA AL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## *Pizza da Favola*

TUTTE LE PIZZE SI POSSONO AVERE CON FARINA INTEGRALE

<b>BURRATA **</b> (mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo, burrata)	<b>€ 9,00</b>
<b>ROBIN HOOD **</b> (pomodoro, mozzarella, wurstel)	<b>€ 6,00</b>
<b>MANGIAFUOCO **</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	<b>€ 8,00</b>
<b>CARICA 101 **</b> (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle)	<b>€ 7,50</b>
<b>PROSCIUTTO COTTO E GRANA **</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, grana)	<b>€ 8,00</b>
<b>POLLICINA **</b> (pomodoro, mozzarella, olive nere, fontina)	<b>€ 7,00</b>
<b>CAPITAN UNCINO **</b> (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia)	<b>€ 8,50</b>
<b>CENERENTOLA **</b> (mozzarella, panna, speck)	<b>€ 7,00</b>
<b>DUMBO **</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	<b>€ 8,00</b>
<b>SAETTA MC QUEEN **</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia)	<b>€ 8,50</b>
<b>PIZZA CRICCHETTO **</b> (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	<b>€ 6,50</b>
<b>MERLINO **</b> (pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola)	<b>€ 8,50</b>
<b>FROZEN **</b> (mozzarella, salmone, panna, burrata e rucola)	<b>€ 9,50</b>
<b>SIRENETTA **</b> (pomodoro, mozzarella, pesce misto)	<b>€ 11,00</b>

AGGIUNTE: 1 INGREDIENTE: + € 1,50 | 2 INGREDIENTI: + € 2,00 | PIÙ DI 3 INGREDIENTI: + € 3,00

**\*\* ANCHE SENZA GLUTINE + 1,00 € | COPERTO € 2,00 | COPERTO PIATTAFORMA € 4,00**

SULLA PIATTAFORMA NON VERRANNO SERVITI I MENÙ STANDARD. • \*IN ALTERNATIVA AL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## Pizza Speciale

TUTTE LE PIZZE SI POSSONO AVERE CON FARINA INTEGRALE

<b>FOCACCIA ROSMARINO **</b> (olio, sale, rosmarino)	<b>€ 4,00</b>
<b>FOCACCIA CON LARDO **</b> (olio, sale, lardo)	<b>€ 6,50</b>
<b>FOCACCIA SIRENETTA **</b> (olio, sale, stracchino, pomodorini, grana)	<b>€ 7,50</b>
<b>PIZZA CON BUFALA **</b> (pomodoro fresco, basilico, mozzarella di bufala)	<b>€ 9,00</b>
<b>TIROLESE **</b> (pomodoro, mozzarella, fontina e speck)	<b>€ 8,00</b>
<b>PIZZA LIGURIA **</b> (pomodoro, mozzarella, pesto)	<b>€ 7,00</b>
<b>PIZZA BISMARCK **</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)	<b>€ 7,50</b>
<b>PIZZA PARMIGIANA **</b> (pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana)	<b>€ 8,00</b>
<b>PIZZA GORGO E PERE **</b> (mozzarella, gorgonzola, pere)	<b>€ 8,00</b>
<b>PIZZA ORTOLANA **</b> (pomodoro, mozzarella, misto verdure)	<b>€ 8,00</b>
<b>PIZZA CASTELMAGNO E NOCI **</b> (mozzarella, castelmagno, noci)	<b>€ 9,00</b>
<b>PIZZA DELL'AIA **</b> (mozzarella, pollo e patate al forno, rosmarino)	<b>€ 8,00</b>
<b>PIZZA CAPRICCIOSA **</b> (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, salsiccia)	<b>€ 8,50</b>
<b>PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI **</b> (pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli)	<b>€ 8,50</b>
<b>PIZZA HAWAIANA **</b> (mozzarella, prosciutto crudo, ananas)	<b>€ 8,00</b>

**AGGIUNTE: 1 INGREDIENTE: + € 1,50 | 2 INGREDIENTI: + € 2,00 | PIÙ DI 3 INGREDIENTI: + € 3,00**

**\*\* ANCHE SENZA GLUTINE + 1,00 € | COPERTO € 2,00 | COPERTO PIATTAFORMA € 4,00**

SULLA PIATTAFORMA NON VERRANNO SERVITI I MENÙ STANDARD. • \*IN ALTERNATIVA AL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.



**LA SIRENETTA**  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## Menu Standard

**\*QUESTI MENÙ SONO DISPONIBILI IN BASE ALLA SETTIMANA.**

### TURISTICO

3 Antipasti  
1 Primo  
1 Secondo  
2 Contorni  
Dolce della casa  
Caffè

Bevande e vini esclusi

**24 €**

### GASTRONOMICO

4 Antipasti  
2 Primi  
1 Secondo  
2 Contorni  
Dolce della casa  
Caffè

Bevande e vini esclusi

**29 €**

### GRIGLIATA

2 Antipasti  
Grigliata di carne  
1 Contorno  
Dolce della casa  
Caffè

Bevande e vini esclusi

**22 €**

### COSTATA

Affettati misti  
Costata di vitello alla girgola  
1 Contorno  
Dolce della casa  
Caffè

Bevande e vini esclusi

**28 €**

### PESCE CON PRIMO

2 Antipasti  
1 Primo  
Fritto di pesce  
Dolce della casa  
Caffè

Bevande e vini esclusi

**28 €**

### PESCE SENZA PRIMO

2 Antipasti  
Fritto di pesce  
Dolce della casa  
Caffè

Bevande e vini esclusi

**23 €**

### BABY

Prosciutto cotto  
Primo a scelta  
Milanese  
Patatine fritte  
Gelato  
Bevande

**12 €**

**COPERTO € 2,00 - COPERTO PIATTAFORMA € 4,00**

Sulla piattaforma non verranno serviti i menù standard.

In alternativa al fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## Bibite

<b>BIRRA PICCOLA</b>	<b>40 CL</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>BIRRA MEDIA</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA</b>	<b>30 CL</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>COCA COLA MEDIA ALLA SPINA</b>	<b>40 CL</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>COCA COLA IN LATTINA</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>SPRITE IN LATTINA</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>ARANCIATA IN LATTINA</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>THÉ IN LATTINA</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>SUCCO DI FRUTTA PAGO</b>	<b>20 CL</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>ACQUA MINERALE</b>	<b>50 CL</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>ACQUA MINERALE</b>	<b>100 CL</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>CAFFÈ</b>		<b>€ 1,50</b>
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>		<b>€ 2,50</b>
<b>CAFFÈ ORZO E GINSENG</b>		<b>€ 2,00</b>
<b>DIGESTIVI</b>		<b>€ 3,00</b>
<b>BIRRA KAUSS BIONDA (ARTIGIANALE)</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>BIRRA KAUSS ROSSA (ARTIGIANALE)</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>BIRRA BECK'S</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>BIRRA CORONA</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>BIRRA CERES</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>BIRRA MORETTI</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>VINO BIANCO E ROSSO SFUSO</b>	<b>1/4</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>VINO BIANCO E ROSSO SFUSO</b>	<b>1/2</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>BIRRA "BIÈRE DU CLAN"</b>	<b>33 CL</b>	<b>€ 6,00</b>

Senza glutine, ad alta fermentazione. Bianca vol. 4,5%

Birra chiara, di colore opalescente. L'impiego di scorza d'arancio e coriandolo dona profumi agrumati e sfumature speziate al palato. Il finale è secco, grazie ai luppoli continentali. Il corpo vellutato e la schiuma compatta. Beverina, fresca e dissetante. Bionda vol. 5%. Birra bionda, di colore paglierino. Caratterizzata da una buona secchezza finale conferita dai luppoli, ha un corpo medio e una schiuma persistente. Una birra facile, da bere in compagnia.



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## *Carta dei vini*

### **BOLLICINE**

<b>GLERA CUVÈE EXTRA DRY BORGOMOLINO - (VENETO)</b>	<b>€ 9,00</b>
(Profumo pulito e delicato, piacevolmente fruttato)	
<b>PROSECCO ASOLO SUP. MILLESIMATO BORGOMOLINO - (VENETO)</b>	<b>€ 13,00</b>
(Avvolgente, con una buona sapidità ed equilibrata acidità)	
<b>PROSECCO SUP. D.O.G.G. EXTRA DRY BORGOMOLINO - (VENETO)</b>	<b>€ 16,00</b>
(Elegante e suadente con note floreali e agrumate)	
<b>PROSECCO ROSÈ MILLESIMATO EXTRA DRY BORGOMOLINO - (VENETO)</b>	<b>€ 16,00</b>
(Piacevolmente fresco, con note fruttate e finale aromatico)	
<b>FRANCIACORTA BRUT CONTADI CASTALDI - (LOMBARDIA)</b>	<b>€ 29,00</b>
(Brut vivace, fresco al naso, raffinato con finale persistente)	
<b>MILLESIMATO PAS DOSÈ CONTRATTO - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 34,00</b>
(Bollicina gastronomica, croccante e dalla giusta acidità)	
<b>CHAMPAGNE BRUT NOMINÈ RENARD - (FRANCIA)</b>	<b>€ 59,00</b>
(Fruttato al palato, con sentori di fiori bianchi e agrumi)	



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## *Carta dei vini*

### **VINI BIANCHI**

<b>ROERO ARNEIS PORELLO - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 14,00</b>
(Note di frutta bianca, sapido e floreale)	
<b>ROERO ARNEIS CRAVANZOLA - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 15,00</b>
(Sentori di frutta esotica e mela croccante, fresco ed elegante)	
<b>FAVORITA "FALLEGRO" G. GAGLIARDO - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 22,00</b>
(Leggermente vivace per natura, un classico del territorio)	
<b>LANGHE FAVORITA PORELLO - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 14,00</b>
(Floreale e leggermente erbaceo, equilibrato e sapido)	
<b>ERBALUCE "LA RUSTIA" ORSOLANI - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 20,00</b>
(Profumi di salvia ed erbe aromatiche, con note di pesca bianca)	
<b>MONTEJ VILLA SPARINA (CHARDONNAY E SAUVIGNON) - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 13,00</b>
(Floreale e avvolgente con una nota fresca che ne esalta il carattere)	
<b>PIGATO LAURA ASCHERO - (LIGURIA)</b>	<b>€ 29,00</b>
(Ampio, intenso, con sentore di pesca gialla e miele di acacia)	
<b>GEWURZTRAMINER SAN MICHELE APPIANO - (TRENTINO)</b>	<b>€ 24,00</b>
(Fruttato e speziato, è seducente con la sua pienezza aromatica)	
<b>TRAMINER TUZKO MARCHESI ANTINORI - (UNGHERIA)</b>	<b>€ 13,00</b>
(Essenza di frutta esotica, ananas con sensazioni di petalo di rosa)	
<b>LIGHEA DONNAFUGATA - (SICILIA)</b>	<b>€ 22,00</b>
(Bouquet ricco e fragrante, classiche note di zagara e agrumi)	
<b>VERMENTINO "COSTAMOLINO" ARGIOLAS - (SARDEGNA)</b>	<b>€ 16,00</b>
(Al naso ricorda fiori di biancospino, al palato piccoli frutti rossi)	



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## Carta dei vini

### VINI ROSSI

<b>DOLCETTO D'ALBA SCUOLA ENOLOGICA - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 10,00</b>
(Rosso rubino, vinoso con sentori di frutti di bosco)	
<b>DOLCETTO D'ALBA R. RATTI - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 18,00</b>
(Equilibrato, fresco, giustamente tannico con sentori di ciliegia e prugna)	
<b>DOLCETTO DI DIANO BRICCO MAIOLICA - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 16,00</b>
(Fruttato con retrogusto gradevolmente mandorlato)	
<b>DOGLIANI PIAN MARIE PODERI LA COLLINA - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 10,00</b>
(Bel granato intenso, con note di mora, rosa e leggere spezie)	
<b>BARBERA D'ALBA SCUOLA ENOLOGICA - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 12,00</b>
(Vinoso, intenso e caratteristico, acidità evidente e leggermente tannico)	
<b>BARBERA D'ALBA PORELLO - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 14,00</b>
(Fruttato con note di ciliegia matura e frutti rossi maturi)	
<b>BARBERA D'ASTI "FREM" SCAGLIOLA - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 17,00</b>
(Sapore asciutto, franco e generoso, stoffa sapida con carattere)	
<b>BARBERA "BIRICCHINA" ROAGNA - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 10,00</b>
(Leggermente frizzante, leggera e armoniosa)	
<b>NEBBIOLO LANGHE R. RATTI - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 26,00</b>
(Colore rubino intenso, profumo fine e delicato, ricorda fragoline di bosco)	
<b>NEBBIOLO LANGHE PODERI LA COLLINA - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 16,00</b>
(Caldo, armonico e leggero tannino, note di rosa e lamponi)	
<b>BARBARESCO CÀ NOVA - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 36,00</b>
(Profumo ampio, aromi di confettura di mora alternati a note di tabacco)	
<b>BAROLO FRANCESCO SOBRERO - (PIEMONTE)</b>	<b>€ 43,00</b>
(Intenso, con note selvatiche e speziate, ricordi di cuoio e frutta sotto spirito)	
<b>PINOT NERO LAGO DI CALDARO - (TRENTINO)</b>	<b>€ 21,00</b>
(Vellutato e sinuoso, al palato ricco di frutta rossa con finale di cannella)	





LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



## *Carta dei vini*

### **VINI ROSATI**

**CHIARETTO CÀ DEI FRATI - (LOMBARDIA) € 20,00**

(Al naso ricorda fiori di biancospino, al palato piccoli frutti rossi)

**BELLERUCHE CÔTES DU RHÔNE - (FRANCIA) € 25,00**

(Un piacevole rosè di Provenza che incarna tutto lo stile del territorio)

### **VINI DA DESSERT**

**MOSCATO D'ASTI PORELLO - (PIEMONTE) € 13,00**

(Dolce e aromatico, fruttato e floreale tipico di questo vitigno)

**MOSCATO PASSITO TAGOS CARUSO MININI - (SICILIA) € 25,00**

(Aroma delicato con sentori di frutta matura e candita)



## *Informativa Allergeni*

AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE/1169/2011

SI INFORMANO I NOSTRI GENTILI CLIENTI, CHE NELLA NOSTRA CUCINA SONO UTILIZZATI TUTTI GLI ALIMENTI DI SEGUITO INDICATI DALLA NORMATIVA EUROPEA COME ALLERGENI:

- Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)
- Crostacei e loro prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi)
- Sedano e loro derivati
- Sesamo e loro derivati
- Senape e loro derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- Lupini e loro derivati
- Molluschi e prodotti derivati

PERTANTO CHIEDIAMO ALLA NOSTRA GENTILE CLIENTELA DI INFORMARCI SUBITO IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI, AL FINE DI POTER INDICARE LA COMPOSIZIONE DEI NOSTRI PIATTI ONDE EVITARE QUALSIASI PROBLEMA DI SALUTE AI NOSTRI OSPITI.

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE



LA SIRENETTA  
RESORT & MORE EXPERIENCE



**SAPEVI CHE PUOI FESTEGGIARE CON NOI  
E AVERE UN MENÙ SPECIALE STUDIATO  
CON IL NOSTRO CHEF IN PERSONA?**

Il salone del nostro ristorante è a tua completa disposizione per organizzare feste e ricorrenze, e il nostro staff di professionisti ti stupirà nella cura dei dettagli "cucendo" l'evento sulla base delle tue richieste.

**PERCHÉ QUELLO CHE CI STA A CUORE,  
È IL BENESSERE DELLA CLIENTELA.**

Alla "Sirenetta" perseguiamo infatti il "SISU", quella particolare filosofia di vita finlandese che non è solo una modalità per attingere coraggio e forza in se stessi per affrontare la vita, ma mira anche e soprattutto ad essere lo strumento ottimale per stare in sintonia con ciò che ci circonda, per essere felici sempre e trasmettere benessere dentro e fuori di se.



# LA SIRENETTA

RESORT & MORE EXPERIENCE



Savigliano (CN) - Piemonte - Italy  
Strada Solerette 9/a  
Parcheggio riservato

**PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI**

**+39 335 81 79 373**

[info@lasirenettavillage.com](mailto:info@lasirenettavillage.com)  
[www.lasirenettavillage.com](http://www.lasirenettavillage.com)

