



# TRINITY COLLEGE

pub & restaurant



## APPETIZER

<b>NACHOS ROYAL</b>	GCM	€7.50
<i>nachos con jalapeño formaggio fuso, erba cipollina, pomodorino, coriandolo, guacamole, sour cream</i>		
<b>MINI SPRING ROLLS*</b>	ACNF	€5.00
<i>mini involtini primavera ripieni di verdure</i>		
<b>CHICKEN FINGERS</b>	HCNL	€9.00
<i>striscioline di pollo fritte servite con mayo al wasabi</i>		
<b>CHEESE TEEZER*</b>	GCNL	€5.00
<i>mini crocchette ripiene di formaggio</i>		
<b>TRINITY TRILOGY</b>	AGCNLF	€10.00
<i>trittico di frittini</i>		

## BURGERS

<b>CLASSIC BURGER / CHEESEBURGER</b>	GMCNL	€10,00
<i>scottona, iceberg, pomodoro, salsa chef, patatine fritte</i>		
<b>GRAND ITALIAN GOURMET BURGER</b>	MGCL	€15,00
<i>scottona, pomodori secchi, brie, crema funghi, mayo al tartufo, radicchio, patatine fritte</i>		
<b>VEGAN BURGER</b>	H	€12,00
<i>burger di ceci e zucchine</i>		

## PRIMI PIATTI

<b>WOK ORIENTAL STYLE</b>	BF	€12.00
<i>riso, verdure, gamberoni, citronella, sesamo, latte di cocco</i>		
<b>MILLEFOGLIE DI LASAGNA</b>		€9,00
<i>ACLI come da tradizione</i>		
<b>TAGLIOLINI POMODORO &amp; BASILICO</b>	ACLI	€9,00

## PUB SPECIALS

<b>FISH &amp; CHIPS*</b>	ADN	€10,00
<i>servito con salsa tartara</i>		
<b>JUMBO HOT DOG</b>	AGFNL	€9,00
<b>FILETTO DI POLLO GRIGLIATO</b>		€9,00
<i>servito con insalatina</i>		
<b>FRENCH FRIES* - small</b>		€3,50
<b>FRENCH FRIES* - regular</b>		€5,50
<b>FRENCH FRIES* - X-large</b>		€9,50

## SALADS

<b>SALMON POKE</b>	DFM	€11,00
<i>riso giapponese, salmone marinato alla soya e sesamo, avocado, cetriolo, carote</i>		
<b>GARDEN SALAD</b>	I	€8,00
<i>iceberg, pomodori, carote, cetrioli, spinacino, olive</i>		

## DESSERTS

<b>CHEESECAKE</b>	miele & noci	GCH	€5,00
<b>VANILLA PARFAIT</b>		GCH	€4,00
<i>Semifreddo alla vaniglia</i>			
<b>TIRAMISU'</b>		GCH	€5,00

\*prodotto surgelato

A	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
B	Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
C	Uova e prodotti a base di uova
D	Pesce e prodotti a base di pesce
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi
F	Soia e prodotti a base di soia
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
H	Frutta a guscio
I	Sedano e prodotti a base di sedano
L	Senape e prodotti a base di senape.
M	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
N	Anidride solforosa e solfiti
O	Lupini e prodotti a base di lupini
P	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Nella tabella sottostante ogni categoria di tali ingredienti è rappresentata da una lettera, nel presente menu, accanto ad ogni piatto, sono indicate una o più lettere che segnalano la possibile presenza della corrispondente categoria di alimenti. Ulteriori informazioni relativamente alla presenza di tali sostanze nei cibi sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

A	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	H	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
B	Crustaceans and products based on shellfish	I	Celery and products based on celery
C	Eggs and by-products	L	Mustard and mustard-based products
D	Fish and products based on fish	M	Sesame seeds and sesame seeds-based products
E	Peanuts and peanut-based products	N	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
F	Soy and soy-based products	O	Lupine and lupine-based products
G	Milk and dairy products (lactose included)	P	Molluscs and products based on molluscs