

MENU' SERVIZIO IN CAMERA ROOM SERVICE MENU



1020

Benvenuti!

**Nella tranquillità della vostra camera potete degustare
i piatti preparati con passione esclusivamente per voi.**

**Servizio breakfast: dalle ore 7.15 alle ore 10.15
Menù room service: dalle 10.30 alle 23.00|
Menù ristorante à la carte: dalle 12.45 alle 13.45
(escluso la domenica) e dalle 19.45 alle 21.45**

Per il servizio in camera è previsto un supplemento di euro 8.00

Welcome!

**Served in a discrete and exclusive way, created for you with passion
you can taste a variety of dishes from our kitchen.**

**Breakfast service: from 7.15 am till 10.15 am
Room service menu: from 10.30 am till 11 pm
À la carte restaurant menu: from 12.45 am till 1.45pm
(excluding Sunday) and from 7.45 pm till 9.45pm**

For room service is required a supplement of euro 8.00



MENU' ROOM SERVICE – SERVIZIO IN CAMERA

dalle 10.30 alle 23.00 - from 10.30 am till 11 pm

LASAGNE ALLA BOLOGNESE (1,3,6,7,9)

Bolognese style Lasagna

Euro 10,00



TROFIE AL PESTO (1,3,6,7)

Trofie Pasta with Pesto Sauce

Euro 10,00



CANNELLONI ALLA RICOTTA E SPINACI (3,6,7,10)

Cannelloni with Ricotta Cheese and Spinat

Euro 13,00



PENNE ALL'ARRABBIATA (1,3,6)

Penne Pasta Arrabbiata Style with Tomatoes and chili pepper

Euro 10,00



PARMIGIANA DI MELANZANE (1,3,6,7)

Eggplant Parmigiana

Euro 12,00



CAPRESE di BUFALA CON POMODORINI CIRIO E BASILICO (7)

Mozzarella cheese and tomatoes with basil

Euro 14,00

INSALATONA CON MISTICANZA, MOZZARELLA DI BUFALA, MAIS, TONNO, POMODORI E CAROTE

Big salad with mix salad, mais, tomatoes, tuna and carrots (4,7)

Euro 14,00

ARROSTO DI MAIALE CON PATATE A SPICCHI (1,6,7,9)

Roast of pork with sliced potatoes

Euro 14,00

FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, POMODORINI E OLIVE (1,4,9)

Mediterranean sea bream fillet with potatoes, tomatoes and olives

Euro 18,00

MENU' ROOM SERVICE – SERVIZIO IN CAMERA

dalle 10.30 alle 23.00 - from 10.30 am till 11 pm



PIZZA MARGHERITA (1,5,6,7)

Pizza Margherita with tomato and mozzarella

Euro 9,00

TOAST CLASSICO CON PROSCIUTTO COTTO E EDAMER (1,7)

Classic Toast with ham and Edamer cheese

Euro 8,00



TOAST VEGETARIANO CON ZUCCHINE, ZUCCA, CAROTE, SEDANO RAPA E ASIAGO (1,7,9)

Veg-toast with zucchini, pumpkin, carrots, celeriac and Asiago cheese

Euro 9,00



MACEDONIA

Fresh fruit salad

Euro 7,00



GELATO MISTO (1,3,5,7,8)

Mixed ice-cream

Euro 7,00

MENU' À LA CARTE – MENU' RISTORANTE

dalle 12.15 alle 13.45 (escluso la domenica) e dalle 19.45 alle 21.45
from 12.15 am till 1.45pm (excluding Sunday) and from 7.45 pm till 9.45pm

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di salmone* marinato con briciole di olive nere e purea di pesca bianca (1,4,6,10)
Marinated salmon* tartare with black olive crumbs and white peach puree
Euro 15,00

Veli di prosciutto crudo di Parma Bedogni 24 mesi con mostarda di cipolla rossa (9-10)
Veils of 24-month Bedogni Parma ham with red onion mustard
Euro 15,00

Battuta di manzo* con perle di fava di cacao e composta di mirtillo rosso disidratato (1,6,10)
Raw beef* tartare with cocoa bean pearls and dehydrated cranberry compote
Euro 14,00



Fagioli di soia* tiepidi con ananas e foglie di zucchine marinate (1,6)
Warm soybeans* with pineapple and leaves of courgettes marinated

Euro 12,00



Cremoso di formaggio con guazzetto di asparagi*, gherigli di noci e uvetta (1,7,8,9)
Creamy cheese, with asparagus* stew, walnut kernels and raisins

Euro 14,00



Crema di pomodoro* tiepida con briciole di feta, scaglie di pane croccante e basilico (1,7,9)
Warm tomato* cream, with feta crumbs, flakes of crunchy bread and basilicum

Euro 12,00

PRIMI / PASTA DISHES

Risotto all'Amarone della Valpolicella con fonduta di Monte Veronese (1,3,6,7,9,12)
Risotto "Amarone of Valpolicella art" with fondue of Monte Veronese cheese
Euro 16,00

Raviolo* ripieno di burrata con pesto di erbe primaverili e lamelle di bottarga di muggine (1,3,4,6,7,9)
Pasta* filled with burrata, spring herb pesto and sheets of mullet bottarga
Euro 14,00

Tagliatella con composta di melanzane, ragù di calamari*, pomodori e olive (1,2,3,4,6,7,9,14)
Spelled tagliatelle* with aubergine compote, calamari* ragout, tomatoes and olives
Euro 16,00

Lunetta* ripiena di tartufo, glassati al sugo di arrosto e pomodoro giallo condito (1,3,6,7,9)
Pasta* stuffed with truffle, glazed with roast sauce and seasoned yellow tomato
Euro 15,00

Gnocchi di patate con ragù bianco di vitellina* e frammenti di formaggio del Garda (1,3,6,7,9)
Potato gnocchi with white veal* ragù and fragments of Garda cheese
Euro 13,00



Spaghetti con pomodoro* San Marzano (1,3,7,9)
Spaghetti with San Marzano tomato* sauce

Euro 10,00

MENU' À LA CARTE – MENU' RISTORANTE

dalle 12.15 alle 13.45 (escluso la domenica) e dalle 19.45 alle 21.45
from 12.15 am till 1.45pm (excluding Sunday) and from 7.45 pm till 9.45pm

SECONDI / MAIN COURSES

Trancio di salmone* al forno con vellutata allo zafferano e fave stufate in casseruola (1,4,9)
Baked Salmon* steak with saffron cream and stewed broad beans in a casserole
Euro 19,00

Polpo* alla piastra con polenta soffiata e crema rossa al peperone bruciato (1,2,3,4,7,8,9,11,14)
Grilled octopus* with puffed polenta and burnt pepper red cream
Euro 23,00

Filetto di manzo* al forno con cuore di insalata belga brasata al vino Bardolino e demi-glacé (1,9,12)
Baked fillet of beef* with salad heart braised in Bardolino wine and demi-glacé
Euro 26,00

Cheesburger di manzo* con bacon croccante, Asiago e salsa tartara con patate fritte con patate fritte (1,2,3,4,5,6,7,9)
Beef cheeseburger* with crispy bacon, Asiago cheese and tartar sauce with fried potatoes
Euro 18,00

Medaglioni di filetto di suino* bardato al lardo con composta di patata dolce alla vaniglia (1,9)
Pork fillet medallions covered in lard with vanilla sweet potato compote
Euro 18,00



Carota alla griglia con polpa di arance, spinacino, nocciole e pane tostato (1,8)
Grilled carrot with orange pulp, fresh spinach, hazelnuts and toasted bread
Euro 16,00



CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
Euro 8,00

Patate al forno
Baked potatoes
Euro 8,00

Insalata mista
Mixed salad
Euro 6,00

Insalata di Pomodorini
Cherry tomatoes salad
Euro 6,00

MENU' À LA CARTE – MENU' RISTORANTE

dalle 12.15 alle 13.45 (escluso la domenica) e dalle 19.45 alle 21.45
from 12.15 am till 1.45pm (excluding Sunday) and from 7.45 pm till 9.45pm



DOLCI / DESSERTS

Selezione di gelati* (1,3,5,6,7,8)

Selection of ice-cream*

Euro 7,00

Delizia* di limone con polvere di lamponi, pralinato di semi croccanti e zenzero candito

Lemon delight* with raspberry powder, crunchy seed praline and candied ginger

Euro 9,00

NY cheesecake* tiepida e insalatina di fragole leggermente marinate (1,3,5,6,7,8)

Warm NY cheesecake* and lightly marinated strawberry salad

Euro 9,00

Torta* soffice alla pesca sciroppata con salsa di arachidi aromatizzata al brandy (1,3,5,8,12)

Soft syrup peach cake* with brandy-flavoured peanut sauce

Euro 9,00

Carpaccio di frutta di stagione

Seasonal fruit carpaccio

Euro 7,00

BEVANDE/ DRINKS

Acqua gassata o naturale minerale 0,50 cl

Still or sparkling mineral water 0,50 cl

Euro 2,50

Acqua gassata o naturale minerale 0,75 cl

Still or sparkling mineral water 0,50 cl

Euro 3,00

Birra Ichnusa non filtrata 33 cl

Ichnusa beer 33 cl

Euro 7,00

Birra Beck's/Budweiser 33 cl

Beck's/Budweiser beer 33 cl

Euro 6,00

Vino al bicchiere, rosso o bianco

Red or white wine by the glass

Euro 6,00

Prosecco al calice

Prosecco by the glass

Euro 6,00

Caffè espresso/decaffeinato

Espresso coffee/decaffeinated coffee

Euro 2,50

Caffè Americano

American coffee

Euro 3,00

Liquori 5 cl

Liqueurs

Euro 7,00

Grappe 4 cl

Eu de vie

Euro 8,00



**LA CARTA DEI VINI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA
PLEASE CALL ROOM SERVICE FOR THE WINE LIST**

**Tutti i prezzi sono espressi in euro e sono inclusi di IVA
All prices are in euro and inclusive of VAT**

Indicazioni allergeni – Allergen Directory

**EX REG.CE 1169/2001 – INDICAZIONE ALLERGENI – AVVISO IMPORTANTE
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti, quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati,

**EX REG.CE 1169/2011 – ALLERGEN DIRECTORY – IMPORTANT NOTICE
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES**

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupin and products based on lupine
14. Mollusks and derivatives on mollusks

***Prodotto surgelato di qualità o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura)**

***High quality frozen product or frozen on site (by rapid temperature reduction process)**