

ANTIPASTI STARTERS



Manzo marinato all'arancia e rosmarino con misticanza olive e gel al sedano
Beef marinated in orange and rosemary with mixed olives and celery gel

€ 14,00



Budino di grana al forno con crema di funghi porcini
Baked parmesan pudding with porcini mushroom cream
€ 12,00



Code di gamberi* in saor con polenta grigliata
Prawn tails in saor with grilled polenta*

€ 14,00



Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala DOP
Parma ham and buffalo mozzarella DOP
€ 14,00

PRIMI TRADIZIONALI ITALIAN TRADITIONAL



Orecchiette con crema di broccoli e pecorino
Orecchiette with broccoli and pecorino cream
€ 12,00

Spaghettoni al torchio con ragù di cinghiale
Spaghettoni al torchio with wild boar ragù

€ 15,00



Risotto alla zucca con orata marinata e scorza di arancia
Pumpkin risotto with marinated sea bream and orange zest
€ 16,00

Gnocchi di patate con fagioli e cozze
Potato gnocchi with beans and mussels
€ 14,00



Minestrone di verdure*
Vegetable soup*

€ 12,00

Le pietanze contrassegnate con *, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.

*Dishes marked with * depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain*

Per maggiori informazioni sugli allergeni il personale è a vostra completa disposizione

Further information regarding food allergens are available upon request.

SECONDI MAIN COURSE



Sfogliatina di barbabietole e patate con crema di caprino e noci
Beetroot and potato puff pastry with goat cheese cream and walnuts
€ 16,00



**Coscia di faraona alla leccarda
con rape saltate**
Grilled guinea fowl leg with sautéed turnips
€ 20,00

**Filetto di maiale al pepe nero CBT
con zuppetta di cipolla su crostone di pane**
*Pork fillet with black pepper CBT
with onion soup on crusty bread*
€ 20,00

Controfiletto di manzo grigliato con patate* fritte
*Grilled sirloin steak with fried potatoes**
€ 22,00



Branzino alla griglia con salsa alle erbe
Grilled sea bass with herb sauce
€ 24,00

CONTORNI SIDE COURSE



Patate* fritte
*French fries potatoes**
€ 6,00



Insalata fresca di stagione
Fresh seasonal salad
€ 6,00



Insalata di fagioli con cipolla in agrodolce
Bean salad with sweet and sour onion
€ 6,00

Le pietanze contrassegnate con *, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.

*Dishes marked with * depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain*

Per maggiori informazioni sugli allergeni il personale è a vostra completa disposizione

Further information regarding food allergens are available upon request.

MENÙ BIMBI

Basso contenuto di sale e senza zuccheri aggiunti

KIDS MENU

Low salt and no added sugar



Passato di verdure

Vegetable soup

€ 5,00



Penne con pomodoro fresco

Pasta with fresh tomato sauce

€ 7,00

Raviolini di magro burro e grana

Raviolini with lean butter and parmesan

€ 8,00



Pizza* Margherita

Con mozzarella, pomodoro e origano

Pizza Margherita*

with mozzarella cheese, tomato sauce and oregano

€ 8,00



Pizza* al prosciutto

Con mozzarella, pomodoro e origano

*Ham pizza**

With mozzarella, tomato and oregano

€ 8,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Breaded chicken cutlet

€ 16,00



ALLERGENI ALLERGENES

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. II del Reg. UE 1169/2011.

“Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.”

The administered dishes contains or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in art. II of the EU Reg. 1169/2011.

“Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting service staff”.

SERVIZIO SENZA GLUTINE GLUTEN FREE SERVICE

Preghiamo il cliente che necessita di alimenti privi di glutine di segnalarlo immediatamente al personale di sala. Il menù di riferimento è quello alla carta che verrà preparato e servito in modo da garantire l'assenza di glutine.

Let us know who requires gluten-free foods to report it immediately to the staff. The menu is the one a la carte that will be prepared and served to ensure the absence of gluten.

LEGENDA



Vegetariano – Vegetarian



Vegano – Vegan



Senza Glutine - Gluten free

NOTE NOTES

Le pietanze contrassegnate con *, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.

Dishes marked with * depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain

Supplemento servizio in camera.

Room service extra charge.

€ 11.00

ORARIO DI APERTURA OPENING TIME

Pranzo dalle 12.30 alle 14.30

Cena dalle 19.00 alle 22.00

Lunch from 12.30 p.m. to 14.30 p.m.

Dinner from 19.00 p.m. to 22.00 p.m.

**Questo Ristorante è proprietà di HNH Hospitality S.p.A.
e gestito da 153 SRL**

con licenza di Six Continents Hotel, Inc.

This restaurant is owned by HNH Hospitality S.p.A.

and operated by 153 SRL

under license from Six Continents Hotel, Inc.

Le pietanze contrassegnate con *, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.

*Dishes marked with * depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain*

Per maggiori informazioni sugli allergeni il personale è a vostra completa disposizione

Further information regarding food allergens are available upon request.