

Gli antipasti...

Rotolini di tonno rosso** con marmellata di cipolle di Tropea Red tuna rolls with Tropea onion jam	€ 14.00
Carpaccio di manzo con champignons Beef carpaccio with mushrooms	€ 13.00
Ventaglio di avocado con scampetti in salsa aurora Sliced avocado with shrimps in Aurora sauce	€ 13.00
Mozzarella di bufala con pomodori al forno Buffalo milk mozzarella with baked tomatoes	€ 12.00
Prosciutto crudo di Parma con cipolline borettane in agrodolce Parma raw ham with sweet-and-sour onions	€ 13.00

Le insalate...

Insalata mista allo yogurt (cetrioli, endivia, carote, pomodori) Mixed salad with yoghurt sauce (cucumbers, endive, carrots and tomatoes)	€ 12.00
Insalata di pere, pecorino e filetti di pomodoro crudo Salad of pears, pecorino cheese and tomato fillets	€ 13.00
Caesar's salad Caesar's salad	€ 11.00
Verdure alla griglia Mixed grilled vegetables	€ 9.00
Insalata mista Mixed salad	€ 9.00

I primi piatti...

Minestrone di verdure di stagione Seasonal vegetable soup	€ 12.00
Crema Mulligatawny (riso, pollo, panna, curry) Cream soup of rice and chicken, curry flavoured	€ 11.00
Farfalle allo zafferano e provola affumicata Pasta with saffron and smoked cheese	€ 13.00
Ravioli * di brasato fatti in casa con salsa funghi e salvia Home-made ravioli filled with braised meat, with mushroom sauce and sage	€ 15.00
Spaghetti alle vongole bianche Spaghetti with clams	€ 14.00
Risotto al gorgonzola e mirtilli Risotto with gorgonzola cheese and blueberries	€ 13.00
Risotto agli scampi* mantecato al basilico Risotto with scampi, basil flavoured	€ 14.00

* Le materie prime da noi utilizzate, ove non surgelate all'origine vengono da noi sottoposte ad abbattimento di temperature e stabilizzate a -20°

** Pesce crudo congelato a -20° per trattamento di bonifica come da Reg. 853/2004

I pesci...

Tagliata di pesce spada alla piastra con pomodori provenzale € 24.00
Grilled sliced sword-fish with baked tomatoes

Sogliola intera alla mugnaia € 23.00
Sole meunière (floured and fried in butter)

Orata alla mediterranea € 21.00
Gilthead fillet sauté, Mediterranean style (garlic-flavoured, with olives, tomato fillets, parsley)

Le carni...

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto alla milanese € 28.00
Stewed knuckle of veal with risotto, Milanese style

Filetto di manzo grigliato con tortino di patate € 24.00
Grilled beef fillet with potato pie

Costoletta di vitello alla milanese con patate fritte € 24.00
Veal escalope, Milanese style, with French fries

I dessert...

Carpaccio d' ananas con gelato alla crema € 7.00
Crêpes with pineapple au gratin

Panna cotta al caffè € 7.00
Coffee cooked cream

Mousse cioccolato e pere € 7.00
Chocolate and pear mousse

Macedonia e frutti di bosco € 6.50
Fruit salad and wild berries

Crostata dello chef con frutti di stagione € 6.00
Chef's cuisine tart with seasonal fruits

Coperto € 3.50
Cover charge

20% Servizio in camera 20% Room Service

*Telefonate al Ristorante, Tel: 803, e chiedete le specialità del giorno
Call the Restaurant, Tel: 803 and ask for a daily menu*

Orario d'apertura Opening time: 12.30/15.00 – 19.30/23.30

*Dopo le 23.00 telefonate al Bar, Tel: 805/806, per la nostra selezione di snacks e piatti caldi.
After 11.00 p.m. call the Bar, Tel: 805/806, for our snacks and hot food selection.*