

A pranzo dal lunedì al venerdì dalle ore 12,30 alle 14,30 | *Lunch from Monday to Friday from 12,30 pm to 2,30 pm*
A cena dal lunedì alla domenica dalle 19,30 alle 22,30 | *Dinner from Monday to Sunday from 7,30 pm to 10,30 pm*

Room service: digitare interno 706 | *Room service: enter the number 706*

Servizio room service: € 7 | *Room service fee: € 7*


ANTIPASTI *APPETIZERS*

Crudo di Parma stagionato 18 mesi e burratina Pugliese
Parma ham aged 18 months and burratina cheese from Apulia (7)

Tavolozza di formaggi servita con miele, composta
di cipolle rosse e aceto balsamico, gelatina d'uva Moscato
*Cheese palette served with honey, red onions jam
with balsamic vinegar, and Moscato grape jelly (7,12,8,3)*


Granfia di polpo* arrostito su crema di sedano rapa
e polvere di olive nere (14,9,12)
Roasted octopus tentacle on celeriac cream and black olives powder crumbled*

Sformatino di Parmigiano su coulis di pomodoro e cipolle caramellate
Parmesan flan on tomato coulis and caramelized onions (3,7,12,9)

 Farinata di ceci con zucchine su vellutata di carote aromatizzata alla curcuma
Chick peas Farinata with zucchini on carrot cream curcuma flavored (9)

PRIMI PIATTI E ZUPPE *STARTERS AND SOUP*

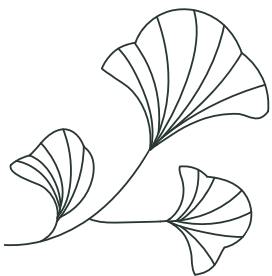
€ 14 Tagliatelle** fatte in casa cotte nella rapa rossa
su fonduta di Gorgonzola Dop € 13
*Homemade tagliatelle** cooked with red turnip
on Gorgonzola cheese fondue (1,3,7,9)*

€ 15  Vellutata** di verdure di stagione con crostini di pane € 11
*Seasonal vegetables cream** with bread croutons (1,9)*

€ 18 Risotto ai mirtilli con fonduta di caprino di Montevicchia (7,3,9,12) € 14
Blueberries rice on goat cheese from Montevicchia fondue

€ 13 Gnocchi** fatti in casa al nero di seppia con calamari* € 16
e pomodorini confit (3,1,9,14,2,12,7)
*Squid ink homemade dumplings** with squids* and confit cherry tomatoes*

€ 13 Lasagne** alla bolognese € 13
*Lasagne** Bolognese style (1,3,7,9,12)*




A pranzo dal lunedì al venerdì dalle ore 12,30 alle 14,30 | *Lunch from Monday to Friday from 12,30 pm to 2,30 pm*

A cena dal lunedì alla domenica dalle 19,30 alle 22,30 | *Dinner from Monday to Sunday from 7,30 pm to 10,30 pm*

Room service: digitare interno 706 | *Room service: enter the number 706*

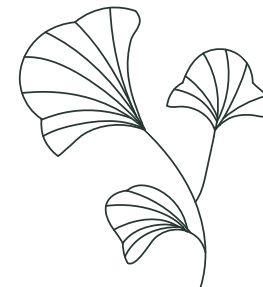
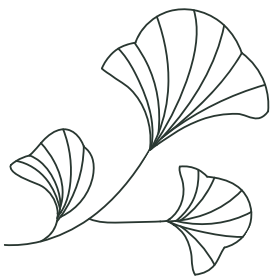
Servizio room service: € 7 | *Room service fee: € 7*

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

 Parmigiana di melanzane vegana <i>Vegan eggplant Parmigiana (9,12)</i>	€ 16
Costoletta di vitello alla milanese servita con patate al forno <i>Veal cutlet Milanese style with baked potatoes (1, 3, 7)</i>	€ 22
Pescato del giorno (orata, branzino, rombo) cotto in planchia accompagnato da erbe al vapore <i>Fish of the day (sea bream, sea bass, turbot) grilled on plancha served with steamed herbs (4,9)</i>	€ 24
Costolette d'agnello* alla scottadito con nido di verdure croccanti <i>Lamb chops* «scottadito style» with crunchy vegetables (9)</i>	€ 25
Costata di Manzo 500gr. alla griglia accompagnata da verdure grigliate <i>Grilled sirloin steak 500gr. with grilled vegetables</i>	€ 24

CONTORNI E INSALATE SIDE DISHES AND SALADS

Cavolfiori croccanti <i>Crunchy cauliflowers</i>	€ 5
Verdure di stagione alla griglia <i>Seasonal mixed grilled vegetables</i>	€ 5
Erbette al vapore <i>Steamed herbs</i>	€ 5
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 5
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5



A pranzo dal lunedì al venerdì dalle ore 12,30 alle 14,30 | *Lunch from Monday to Friday from 12,30 pm to 2,30 pm*
A cena dal lunedì alla domenica dalle 19,30 alle 22,30 | *Dinner from Monday to Sunday from 7,30 pm to 10,30 pm*

Room service: digitare interno 706 | *Room service: enter the number 706*

Servizio room service: € 7 | *Room service fee: € 7*

DESSERT

Salame di cioccolato** <i>Chocolate salame (1, 3, 7, 8)</i>	€ 7
Crepes alla Nutella o alla confettura di frutti di bosco <i>Crepes with Nutella (3,7,8,1) or with berries jam (3,7,1)</i>	€ 6
Cheesecake ai lamponi <i>Raspberries cheesecake (3,7,8,1)</i>	€ 7
Crema Brulée <i>Crema brulée (1, 3, 7)</i>	€ 7
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruits salad</i>	€ 6
Gelato <i>Ice cream (3, 6, 7, 8)</i>	€ 6

Servizio e IVA inclusi, pane* e coperto € 2,00
Service and VAT included, bread and cover charge € 2,00*

*Trattasi di prodotto di natura surgelata o congelata | *Product frozen or deep frozen*
** Trattasi di prodotto da noi lavorato fresco e abbattuto a temperatura negativa al fine di mantenere le qualità organolettiche | *To aim a better quality of the dishes, the raw material could undergo a food-processing consisting in heat reduction*

ALLERGENI ALLERGENS

- 1 Cereali contenenti glutine | *Cereals with gluten*
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | *Shellfish*
- 3 Uova e prodotti a base di uova | *Eggs and products with eggs*
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce | *Fish and products with fish*
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | *Peanuts and products with peanuts*
- 6 Soia e prodotti a base di soia | *Soy and products with soy*
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | *Milk and products with milk (and Lactose)*
- 8 Frutta a guscio | *Nuts*
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano | *Celery and products with celery*
- 10 Senape e prodotti a base di senape | *Mustard and products with mustard*
- 11 Sesamo e prodotti a base di sesamo | *Sesame and products with sesame*
- 12 Anidride solforosa e solfiti | *Sulfur dioxide and sulphites*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini | *Lupins and products with lupin*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi | *Molluscs, clams and products with molluscs*