

ANTIPASTI STARTERS

Patè d'anatra con stracciatella e cips di patate
Duck pâté with "stracciatella" and potato chips

€ 14,00



Primosale piastrato con zuppetta di piselli, spinacini e pomodorini confit
Grilled Primosale cheese with pea soup, spinach and confit cherry tomatoes

€ 13,00

Carpaccio di polpo con insalata di patate e crema di asparagi
Octopus Carpaccio with potato salad and green asparagus cream

€ 14,00



Culaccia di parma con burratina
Parma Culaccia ham with Burrata

€ 16,00

PRIMI TRADIZIONALI ITALIAN TRADITIONAL



Tortelli di patate e pecorino con guazzetto di porri e panna acida
Potato and pecorino Tortelli with leek "guazzetto" and sour cream

€ 14,00

Bigoli all'anara con crema di piselli
Bigoli pasta with duck sauce and pea cream

€ 16,00



Risotto alla busera con tartare di favette
"Busera" prawns Risotto with broad bean tartare

€ 18,00

Gnocchi di ricotta con sugo di capesante e carciofi
Ricotta Gnocchi with scallop and artichoke sauce

€ 16,00



Minestrone di verdure*

Vegetable soup*
€ 12,00

SECONDI MAIN COURSE



Cotoletta di melanzana con pesto di pomodori, olive e crema di grana
Aubergine Cutlet with tomato pesto, olives and Parmesan cream
€ 16.00



Reale di vitello cotta a bassa temperatura, salsa tonnata, sedano rapa arrostito e polvere di capperi
Veal brisket slow cooked, tuna sauce, roasted celeriac and caper powder
€ 22.00

Sella di agnello in crosta di grana con salsa gremolada e carciofo gratinato al limone
Saddle of Lamb in Parmesan crust with gremolada sauce and artichoke au gratin with lemon
€ 24.00



Tagliata di manzo con salsa al vino rosso e cipolla caramellata
Sliced beef with red wine sauce and caramelized onion
€ 24.00



Filetto di rombo al forno con stick di patate al rosmarino
Baked Turbot fillet with rosemary potato sticks
€ 26.00

CONTORNI SIDE COURSE



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



Insalata fresca di stagione
Fresh seasonal salad
€ 6.00



Fave e cicoria
Beans and chicory
€ 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 ricotta e spinaci con alla crema di latte

Pasta with minced beef sauce

€ 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

Pizza Margherita*

with mozzarella cheese, tomato sauce and oregano

€ 8,00

Cotoletta di pollo impanata

Breaded chicken cutlet

€ 12,00



Patate* fritte

*French fries potatoes**

€ 5,00



Macedonia di sola frutta fresca

Fresh fruit salad.

€ 6,00

Gelato a scelta

Choice of ice cream

€ 5,00



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.

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.