



MENÙ
MENU



MENÙ
MENU

APERITIVO

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

un delizioso rinfrescante mix di Aperol e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.

CAMPARI SPRITZ

un elegante connubio tra Campari e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari con aggiunta di seltz.

MIMOSA

scintillante e leggero con Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari e succo d'arancia.

CREA IL TUO COCKTAIL PREFERITO

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Bulldog Gin, Whisky Glen Grant o scegli un vino dalla nostra Cantina o una nostra birra selezionata.

APERITIF

ENJOY AN ITALIAN CLASSIC

APEROL SPRITZ

a delightfully refreshing blend of Aperol and Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.

CAMPARI SPRITZ

an elegant twist made with Campari, Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and topped with soda water.

MIMOSA

Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and orange juice.

CREA IL TUO COCKTAIL PREFERITO

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Bulldog Gin, Whisky Glen Grant or enjoy our boutique selection of Italian wines and craft beer.

ANTIPASTI

TORTINO DI PATATE E BACCALÀ

servito con salsa ai funghi.

PARMIGIANA DI ZUCCA AL TIMO

piatto della tradizione italiana, nella versione con la zucca.

PRIMI

RAVIOLI RIPIENI DI CARNE

tipici della tradizione piemontese.

PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO

APPETIZERS

COD AND POTATOES' PIE

served with mushrooms sauce.

BAKED PUMPKIN PIE WITH CHEESE AND THYME

typical dish of the Italian tradition.

FIRST COURSE

MEAT RAVIOLI

typical Piedmontese dish.

PASTA WITH FRESH TOMATO AND BASIL SAUCE

SECONDI

POLLO FARCITO AI FUNGHI

accompagnato da una salsa al vino bianco e servito con patate al rosmarino e spinaci saltati.

INVOLTINO DI PESCE

farcito con mollica di pane, capperi, olive, acciughe e uvetta, servito con patate al rosmarino.

CONTORNO

Insalata mista fresca

PER FINIRE

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON GELATINA E FRUTTA SECCA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

ASSORTIMENTO DI MIGNON

Piccolo pasticceria italiana

SECOND COURSE

CHICKEN STUFFED WITH MUSHROOMS

served with white wine sauce, rosemary potatoes and sautéed spinach.

FISH ROLL

stuffed with breadcrumbs, capers, olives, anchovies and raisins, served with rosemary potatoes.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad

TO FINISH

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH DRIED FRUIT AND CONFIT

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SMALL PASTRY SELECTION

A variety of Italian mignon

SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON GELATINA E FRUTTA SECCA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

SUCCO D'ARANCIA

YOGURT

YOGURT ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

SNACK

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH DRIED FRUIT AND CONFIT

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

ORANGE JUICE

NATURAL YOGURTH

FRUIT YOGURTH

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION AND MILK

DA BERE

SOFT DRINKS & SUCCHI

Succo d'arancia

Succo d'ananas

Coca Cola

Coca Cola Zero

Soda

Birra

ACQUA

Naturale e Frizzante

TE' E TISANE

Tè classico

Tè verde

Tisana digestiva

Tisana rilassante

Camomilla

CAFFE'

Cappuccino

Caffè espresso

Caffè espresso decaffeinato

Caffè americano

E per completare il pasto, sono a vostra disposizione Amaro, Grappa, Limoncello e Passito.

TO DRINK

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Soda water

Beer

WATER

Natural or Sparkling

TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Ceylon Black

China Green

Lemongrass and Linden Blossom

Golden Flowers Tea

Herbal Relax Tea

COFFEE

Cappuccino

Espresso coffee

Decaffeinated Espresso

Brewed coffee

And to complete your meal, enjoy an Amaro, a Grappa, a Limoncello or a Passito.



AZ 605, AZ 609, AZ 611, AZ 615

