



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, 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.

CREATE YOUR FAVORITE COCKTAIL

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

ANTIPASTI

INSALATINA DI POLLO

accompagnata con giardiniera di verdure.

INSALATA DI GAMBERONI

servita con patate e carote.

PRIMI

LASAGNA VERDE

lasagna agli spinaci, con ragù di carne.

PASTA AL POMODORO

pasta corta della tradizione italiana con pomodoro e basilico.

APPETIZERS

FRESH CHICKEN SALAD

accompanied with vegetable jardiniere and vegetable cream.

KING PRAWN

served with fresh potato and carrots salad.

FIRST COURSE

GREEN LASAGNA

spinach lasagna with meat ragout.

PASTA WITH TOMATO

traditional short Italian pasta with tomato and basil sauce.

SECONDI

SCALOPPINA DI VITELLO

scaloppina con pinoli e olive verdi, servita con zucchine, carote e patate al rosmarino.

FILETTO DI PESCE ALLA PUGLIESE

filetto di pesce al forno con zucchine, carote e patate al rosmarino.

CONTORNO

Insalata mista fresca.

PER FINIRE

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON CRUDITÉS ED UVA NERA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

ASSORTIMENTO DI MIGNON

Piccola pasticceria italiana.

SECOND COURSE

VEAL ESCALOPE

escalope with pine kernels and green olives, served with zucchini, buttered carrots and rosemary roasted potatoes.

"PUGLIESE" STYLE FISH FILLET

baked fish fillet, served with zucchini, buttered carrots and rosemary roasted potatoes.

ACCOMPANIMENTS

Crisp side green salad.

TO FINISH

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH CRUDITÉS AND BLACK GRAPES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SMALL PASTRY SELECTION

A variety of Italian mignon.

SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON CRUDITÉS ED UVA NERA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

COLAZIONE 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 CRUDITÉS AND BLACK GRAPES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN BREAKFAST

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

Birra

Soda

Ginger ale

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

Beer

Soda

Ginger ale

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 Passito.



AZ 603, AZ 605, AZ 609, AZ 611, AZ 615, AZ 619

