

**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 o scegli un vino dalla nostra Cantina o una nostra birra selezionata.*

### ACCOMPAGNALO CON

*mandorle ed anacardi salati.*

# 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 seltz.*

### MIMOSA

*sparkling and light made with Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and orange juice.*

### CREATE YOUR FAVORITE COCKTAIL

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

### SAVOR IT WITH

*salted almonds and cashewnuts.*

# SPUNTINO

**SALMONE AFFUMICATO SERVITO CON SALSA DI MELE, INSALATINA DI CAMPO E POMODORINO**

**TRADIZIONALE POLLO TANDOOR SERVITO CON PERLE DI MELOGRANO E SALSA ALLO YOGURT**

**TORTA RUSTICA ALLE VERDURE**

## COLAZIONE INTERNAZIONALE\*

**SELEZIONE DI LIEVITI CALDI, CORNETTI, DELIZIA ALLA CANNELLA E MUFFIN**

**FRITTATA SERVITA CON POMODORINI GRIGLIATI, PANCETTA DI TACCHINO E SPINACI AL BURRO**

**PANCAKES SERVITI CON SCIROPPO D'ACERO E COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO**

**TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**

**YOGURT CON GRANELLA DI FRUTTA SECCA, CEREALI E COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO**

*Disponibile a richiesta anche una selezione della cucina indiana tradizionale (gobi parantha, corn croquette, aloo tamatar bhaji).*

# SNACK

SMOKED SALMON SERVED WITH APPLE SAUCE, MIXED SALAD AND CHERRY TOMATO

TRADITIONAL TANDOOR CHICKEN SERVED WITH POMEGRATE PEARLS AND YOGURT CHUTNEY

RUSTIC VEGETABLE PIE

# INTERNATIONAL BREAKFAST\*

WARMED CROISSANTS AND PRESERVES, SWEET VANILLA MUFFINS AND CINNAMON ROLLS

EGG FRITTATA WITH GRILLED CHERRY TOMATO, SERVED WITH TURKEY BACON AND FRESH BUTTERED SPINACH

PANCAKES SERVED WITH MAPLE SYRUP AND MIXED BERRY COMPOTE

FRESH SEASONAL FRUIT PLATE

YOGURT WITH GRANOLA AND BERRY COMPOTE

*\*A special traditional selection of Indian traditional cuisine (gobi parantha, corn croquette, aloo tamatar bhaji).*

# DA BERE

## SOFT DRINKS & SUCCHI

*Succo d'arancia*

*Succo d'ananas*

*Coca Cola*

*Coca Cola Zero*

*Birra*

*Tonica*

*Ginger ale*

## ACQUA

*Naturale e Frizzante*

## TÈ E TISANE

*Tè classico*

*Tè verde*

*Tisana digestiva*

*Tisana rilassante*

*Camomilla*

## CAFFÈ

*Cappuccino*

*Caffè espresso*

*Caffè espresso decaffeinato*

*Caffè americano*

*E per completare il pasto, sono a vostra disposizione Amaro, Grappa, Limoncello e vino dolce.*

# DRINKS AND BEVERAGES

## SOFT DRINKS & JUICES

*Orange juice*

*Pineapple juice*

*Coca Cola*

*Coca Cola Zero*

*Beer*

*Tonic water*

*Ginger ale*

## WATER

*Still or Sparkling*

## TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

*Ceylon Black*

*China Green*

*Digestive herbal infusion*

*Relaxing herbal infusion*

*Golden Flowers Tea*

## COFFEE

*Cappuccino*

*Espresso coffee*

*Decaffeinated Espresso*

*Italian instant coffee*

*And to complete your meal, enjoy an Amaro, a Grappa, a Limoncello or a sweet dessert wine.*



AZ 769