

**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.*

# ANTIPASTI

## FLAN DI PATATE AL BASILICO

*Sformatino di patate morbido e profumato al pesto, accompagnato da un'insalata di fagiolini e olive nere.*

## ROTOLINO DI BRESAOLA E FORMAGGIO MORBIDO

*Roll di bresaola ripieno di formaggio caprino ed erba cipollina, con salsa al limone.*

# PRIMI

## TORTIGLIONI CON SALSA DI POMODORO SAN MARZANO E BASILICO

*Piatto tipico della tradizione italiana a base di pomodoro San Marzano e pomodorini freschi, aromatizzati al basilico.*

## FUSILLI ALLA PUTTANESCA

*Pasta condita con una ricca salsa a base di pomodoro, capperi, olive e acciughe.*

# APPETIZERS

## **POTATO FLAN BASIL FLAVORED**

*Soft potato flan with basil pesto, accompanied by a salad of green beans and black olives.*

## **BRESAOLA ROLL WITH SOFT CHEESE**

*Bresaola roll filled with a goat cheese mousse and chives, on a lemon sauce.*

# FIRST COURSE

## **TORTIGLIONI PASTA WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE**

*Typical dish of the Italian tradition made with San Marzano tomato sauce, flavored with basil.*

## **FUSILLI PASTA “PUTTANESCA” STYLE**

*Short pasta topped with a rich tomato-based sauce, capers, olives and anchovies.*

# SECONDI

## FILETTO DI MANZO

*Filetto di manzo, con salsa a base di funghi, bietola e patate arrosto.*

## FILETTO DI SPIGOLA ALLA PUGLIESE

*Filetto di spigola cotto al forno servito con zucchine, patate e carote.*

## CONTORNO

*Insalatina mista fresca.*

# PER FINIRE

## SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON CRUDITÉS ED UVA NERA

## TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

## TORTA DI RICOTTA

*Trancio di ricotta e uvetta con salsa al cioccolato.*

# SECOND COURSE

## **BEEF FILET**

*Beef filet with mushrooms, roasted potatoes and pan fried chards.*

## **SEABASS FILLET "PUGLIESE" STYLE**

*Oven baked fish fillet, served with zucchini, potatoes and carrots.*

## **ACCOMPANIMENTS**

*Fresh mixed salad.*

# TO FINISH

## **ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH CRUDITÉS AND BLACK GRAPES**

## **FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE**

## **RICOTTA AND RAISIN PIE**

*Dessert made with ricotta and raisins, accompanied by a delicious chocolate sauce.*

# SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON CRUDITÈS ED UVA NERA

TORTA RUSTICA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

# COLAZIONE

SUCCO D'ARANCIA

SUCCO D'ANANAS

YOGURT NATURALE ED ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

FRITTATA DI PORRI E PATATE SERVITA CON PANCETTA ARROSTITA  
E POMODORINI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE



# SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH CRUDITÉS AND BLACK GRAPES

RUSTIC PIE

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

# BREAKFAST

ORANGE JUICE

PINEAPPLE JUICE

PLAIN AND FRUIT YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

FRESH LEEK AND POTATO OMELETTE SERVED WITH ROASTED  
BACON AND CHERRY TOMATOES

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*

## 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.*

# 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 a sweet dessert wine.*



AZ 681