

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 SALSIA 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.

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

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON CRUDITÀ ED UVA NERA

TORTA RUSTICA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

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

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

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 683