



**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 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 taggiasche.*

## **ROTOLINO DI BRESAOLA E FORMAGGIO MORBIDO**

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

# PRIMI

## **RIGATONI 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.*

## **PASTA 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 taggiasche olives.*

## BRESAOLA ROLL WITH SOFT CHEESE

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

# FIRST COURSE

## RIGATONI PASTA WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE

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

## 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 ORATA ALLA PUGLIESE

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

## CONTORNO

*Insalatina mista fresca.*

# PER FINIRE

## 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.*

## **SEA BREAM FILLET "PUGLIESE" STYLE**

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

## **ACCOMPANIMENTS**

*Fresh mixed salad.*

# TO FINISH

## **FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE**

## **RICOTTA AND RAISIN PIE**

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

# 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

SUCCO D'ANANAS

YOGURT NATURALE ED 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

PINEAPPLE JUICE

PLAIN AND FRUIT YOGURT

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*

*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.*

# TO DRINK

## SOFT DRINKS & JUICES

*Orange juice*

*Pineapple juice*

*Coca Cola*

*Coca Cola Zero*

*Beer*

*Tonica*

*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 603, AZ 609, AZ 611, AZ 615, AZ 619, AZ 629, AZ 651



