



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

TORTINO DI PATATE E BACCALÀ

servito con salsa ai funghi.

PARMIGIANA DI ZUCCA AL TIMO

piatto della tradizione italiana, nella versione con la zucca.

PRIMI

RAVIOLI RIPIENI DI CARNE

tipici della tradizione piemontese.

PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO

STARTER

COD AND POTATOES' PIE

served with mushrooms sauce.

BAKED PUMPKIN PIE WITH CHEESE AND THYME

typical dish of the Italian tradition.

PASTA

MEAT RAVIOLI

typical Piedmontese dish.

PASTA WITH FRESH TOMATO AND BASIL SAUCE

SECONDI

POLLO FARCITO AI FUNGHI

accompagnato da una salsa al vino bianco e servito con patate al rosmarino e spinaci saltati.

INVOLTINO DI PESCE

farcito con mollica di pane, capperi, olive, acciughe e uvetta, servito con patate al rosmarino.

CONTORNO

Insalata mista fresca.

PER FINIRE

SELEZIONE DI FORMAGGI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

Mousse cremosa alla nocciola, servita con un crumble croccante leggermente salato e glassa al cioccolato.

MAIN COURSE

CHICKEN STUFFED WITH MUSHROOMS

served with white wine sauce, rosemary potatoes and sautéed spinach.

FISH ROLL

stuffed with breadcrumbs, capers, olives, anchovies and raisins, served with rosemary potatoes.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

TO ROUND OFF

ASSORTED CHEESE BOARD

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

HAZELNUT MOUSSE

Creamy hazelnut mousse, served with a crunchy, slightly salty crumble and chocolate icing.

SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON GELATINA E
FRUTTA SECCA

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 DRIED FRUIT AND
CONFIT

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, ITALIAN INSTANT 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.

DRINKS AND BEVERAGES

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Beer

Tonic water

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

Italian instant 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

