



**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 ZUCCA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TIMO**

*Sformatino morbido di zucca, accompagnato da una salsa cremosa al Parmigiano, croccante di amaretto e timo fresco.*

## **TORTINO DI POLENTA CON FUNGHI**

*Flan di polenta, e servito con funghi e salsa di pomodoro aromatizzato al timo.*

# PRIMI

## **RIGATONI AL RADICCHIO E GORGONZOLA**

*Rigatoni serviti in una cremosa salsa al radicchio, gorgonzola e noci.*

## **PENNE AL POMODORO SAN MARZANO**

*Piatto tipico della tradizione italiana a base di pomodoro San Marzano, aromatizzato all'alloro.*

# STARTER

## **PUMPKIN FLAN ON PARMESAN AND FRESH THYME FONDUE**

*Soft pumpkin flan accompanied by a Parmesan cheese sauce, with amaretto crumbs and fresh thyme.*

## **POLENTA FLAN WITH MUSHROOMS**

*Polenta flan creamed with butter and smoked provola cheese, served with mushrooms and thyme flavoured tomato sauce.*

# PASTA

## **RIGATONI WITH RADICCHIO AND GORGONZOLA CHEESE**

*Typical dish of the Italian tradition, with a radicchio and gorgonzola creamy sauce, and chopped hazelnuts.*

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

*Short pasta made with San Marzano tomato sauce, flavored with bayleaf.*

# SECONDI

## **MEDAGLIONE DI MAIALE CON PRUGNE E ACETO BALSAMICO**

*Medaglione di maiale in camicia di pancetta, servito con prugne e salsa all'aceto balsamico ed accompagnato da patate arrosto e bieta saltata.*

## **CALAMARO FARCITO**

*Calamaro ripieno di pangrattato, pecorino, uva sultanina, erbe di campo, servito con bietoline fresche e funghi champignon.*

## **CONTORNO**

*Insalata mista fresca.*

# PER FINIRE

## **SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON COTOGNATA E FRUTTA SECCA**

## **TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**

## **ZUCCHOTTO RICOTTA E CIOCCOLATO**

*Dolce a base di ricotta, cioccolato e rum, servito con salsa alla vaniglia.*



# MAIN COURSE

## **PORK FILLET WITH PRUNES AND BALSAMIC VINEGAR SAUCE**

*Pork tenderloin medallion, wrapped with pancetta, served with balsamic vinegar sauce and prunes, accompanied by roast potatoes and sautéed swiss chard.*

## **STUFFED "CALAMARO"**

*"Calamario" stuffed with breadcrumbs, pecorino cheese, sultana raisins, field herbs, accompanied by sautéed fresh swiss chard and champignon mushrooms.*

## **ACCOMPANIMENTS**

*Fresh mixed salad.*

# TO ROUND OFF

## **ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH DRIED FRUIT AND QUINCY JAM FRUIT JELLY**

## **FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE**

## **CHOCOLATE AND RICOTTA ZUCCOTTO**

*Dome-shaped dessert made of ricotta cheese, chocolate and rum served with a vanilla sauce.*

# SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI

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

OMELETTE DI PORRI FRESCHI E PATATE SERVITA CON INVOLTINI  
DI PANCETTA E POMODORINI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

# SNACK

ASSORTED CHEESE BOARD

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 STREAKY  
BACON ROLLS AND GRILLED CHERRY TOMATO

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*

*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*

*Italian instant coffee*

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



AZ 631



