



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.

SPUNTINO

SALMONE AFFUMICATO SERVITO CON SALSA DI MELE, INSALATINA DI CAMPO E POMODORINO

TRADIZIONALE POLLO TANDOORI CON PERLE DI MELOGRANO, SERVITO CON SALSA ALLO YOGURT E TAMARINDO

TORTA RUSTICA ALLE VERDURE

COLAZIONE INTERNAZIONALE*

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI, CORNETTI, DELIZIA ALLA CANNELLA E MUFFIN

FRITTATA SERVITA CON POMODORINI GRIGLIATI, PANCETTA DI TACCHINO E SPINACI AL BURRO

PANCAKES SERVITI CON SCIROPPO D'ACERO E COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

YOGURT CON GRANELLA DI FRUTTA SECCA, CEREALI E COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

Disponibile a richiesta anche una selezione della cucina indiana tradizionale (gobi parantha, corn croquette, aloo tamatar bhaji).

SNACK

SMOKED SALMON SERVED WITH APPLE SALSA, MIXED SALAD AND CHERRY TOMATO

TRADITIONAL TANDOORI CHICKEN WITH POMEGRANATE PEARLS, SERVED WITH TAMARIND AND YOGURT CHUTNEY

RUSTIC VEGETABLE PIE

INTERNATIONAL BREAKFAST*

WARMED CROISSANTS AND PRESERVES, SWEET VANILLA MUFFINS AND CINNAMON ROLLS

EGG FRITTATA WITH GRILLED CHERRY TOMATO, SERVED WITH TURKEY BACON AND FRESH BUTTERED SPINACH

PANCAKES SERVED WITH MAPLE SYRUP AND MIXED BERRY COMPOTE

FRESH SEASONAL FRUIT PLATE

YOGURT WITH GRANOLA AND BERRY COMPOTE

**A special traditional selection of Indian traditional cuisine (gobi parantha, corn croquette, aloo tamatar bhaji).*

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

Still or Sparkling

TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Ceylon Black

China Green

Digestive herbal infusion

Relaxing herbal infusion

Golden Flowers 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.



I AM ITALIAN COOKING
NOMINATION FOR UNESCO
INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



