



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 servito con funghi e salsa di pomodoro aromatizzato al timo.

PRIMI

RIGATONI AL RADICCHIO E GORGONZOLA

Piatto tipico della tradizione italiana, rigatoni serviti con salsa al radicchio, gorgonzola e noci.

PENNE AL POMODORO SAN MARZANO

Pasta al pomodoro San Marzano, aromatizzato all'alloro.

STARTER

PUMPKIN FLAN WITH A 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 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 walnuts.

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

ZUCCOTTO 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, roasted potatoes and sautéed swiss chard.

STUFFED "CALAMARO"

"Calamaro" 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 SWEET RICOTTA DESSERT

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

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

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON COTOGNATA E
FRUTTA SECCA

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 STREAKY
BACON ROLLS AND GRILLED CHERRY TOMATO

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT COFFEE, TEA SELECTION AND MILK

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

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

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

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



