



## ANTIPASTI - STARTERS

Nachos con salsa cheddar, jalapeno, coriandolo e gocce di salsa deep (1,2,3,6,7,9,10,11,14)  
€ 8

Petali di prosciutto crudo stagionato accompagnato da una selezione di formaggi locali a diversa stagionatura (3,9)  
€ 17

Caprese di mozzarella di bufala con olive e julienne di zucchine (2)  
€ 15

---

Nachos with warm cheddar sauce, jalapeños, fresh coriander and drops of deep-flavored salsa  
€ 8

Petals of aged cured ham served with a selection of local cheeses at varying stages of maturation  
€ 17

Creamy burrata served in the style of a classic Caprese, accompanied by olives and fresh zucchini cut into fine julienne strips  
€ 15





## PRIMI PIATTI

Paccheri ai tre pomodori con stracciatella di bufala e basilico fresco (3,9)  
€ 15

Pasta mantecata alla Carbonara con guanciale di maiale, crema d'uovo e Pecorino Romano (3,9,14)  
€ 16

### Eccellenza Milanese

Riso Carnaroli allo zafferano mantecato all'onda con ossobuco di vitello brasato alla milanese (3,9,12,13)  
€ 28

## FIRST COURSES



Paccheri with Three Tomatoes, Buffalo Stracciatella and Fresh Basil  
€ 15

Creamy Carbonara-style pasta, tossed with crispy pork guanciale, silky egg emulsion, and aged Pecorino Romano cheese  
€ 16

### Milanese Excellence

Carnaroli risotto with saffron, traditionally "all'onda", served with braised veal ossobuco in Milanese style  
€ 28





## SECONDI

\*Petto di pollo grigliato con delicati aromi  
accompagnata da un contorno di stagione a scelta  
€ 13

\*Cotoletta di pollo impanata e dorata, accompagnata  
da un contorno di stagione a scelta (3,9,14)  
€ 15

Salmon affumicato delicato, arricchito da pistilli di  
zafferano e servito con zucchine marinate (5,11)  
€ 19

## MAIN COURSES



Grilled Chicken Breast with Delicate Aromas,  
served with a Seasonal Side of Your Choice  
€ 13

Breaded and Golden Chicken Cutlet, served with a  
Seasonal Side of Your Choice  
€ 15

Delicate Smoked Salmon, enhanced with Saffron  
Stigmas and served with Marinated Zucchini  
€ 19

\*contorno (patate al forno, insalata o  
caponatina di verdure) in accompagnamento

\*Side dish (roasted potatoes, mixed salad or  
vegetable caponata) served as an accompaniment





## LE NOSTRE TENTAZIONI

### CLASSIC HAMBURGER

Pane morbido e caldo farcito con un hamburger di manzo da 200 g, formaggio cheddar fuso, pomodori a fette, lattuga fresca e maionese (2,3,6,7,9,11,14)

€ 18

### VEGGY BURGER

Burger vegetariano con maionese, zucchine, pomodoro e cipollotto caramellato (3,6,7,9,11,14)

€ 16

### BURGER POLLO

Pane caldo morbido con straccetti di pollo croccante, salsa mayo, pomodori a fette e insalata (3,6,9,11,14)

€ 14

### SALMON TOAST

Toast maxi con salmone, crema di formaggio e pomodori secchi (3,5)

€ 15

### DELIZIA RUSTICA

Club sandwich con pollo, foglie di insalata fresca, uovo, pomodori a fette, bacon croccante e maionese cremosa (3,11,14)

€ 14

### CLASSIC

Toast classico con prosciutto cotto e formaggio edamer svizzero (3,7,9)

€ 10

\* contorno (patate al forno, insalata o caponatina di verdure) in accompagnamento





## A TASTE OF TEMPTATION

### CLASSIC HAMBURGER

Soft, warm bun filled with a 200 g beef patty, melted cheddar cheese, sliced tomatoes, fresh lettuce, and mayonnaise

€18

### VEGGY BURGER

Vegetarian patty served with mayonnaise, zucchini, tomato, and caramelized spring onions

€16

### CHICKEN BURGER

Soft, warm bun with crispy chicken strips, mayonnaise, sliced tomatoes, and fresh lettuce

€14

### SALMON TOAST

Maxi toast with smoked salmon, cream cheese, and sun-dried tomatoes

€15

### RUSTIC DELIGHT

Club sandwich with chicken, fresh lettuce leaves, egg, sliced tomatoes, crispy bacon, and creamy mayonnaise

€14

### CLASSIC TOAST

Classic toast with cooked ham and Swiss Edam cheese

€10

\*Side dish (roasted potatoes, mixed salad or vegetable caponata) served as an accompaniment





## LE NOSTRE PINSE

### \*Pinsa Margherita

Salsa ai tre pomodori, scamorza e basilico fresco (2,3,9)

€ 9

### \*Pinsa Golosa

Prosciutto crudo, gorgonzola doc, pomodorini cherry e rucola (2,3,9)

€15

### \*Pinsa Veggy

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro selezione di verdure di stagione e cipolla caramellata artigianalmente (2,3,7,9)

€13

---

### Margherita Pinsa

Triple tomato sauce, smoked scamorza cheese, and fresh basil

€ 9

### Pinsa Golosa

Cured ham, DOP Gorgonzola cheese, cherry tomatoes and fresh arugula

€15

### Pinsa Veggy

Fior di latte mozzarella, selection of seasonal vegetables and house-made caramelized onions

€13

\*prodotto gelo/frozen product





## INSALATONE

### CAESAR SALAD

Insalata con pollo alla piastra, bacon croccante, crostini di pane e salsa cesar (3,9)

€12

### SALMONADO SALAD

Insalata con salmone affumicato, pomodorini, carote, zucchine marinate e salsa yogurt (3,5,7)

€13

### TONNO & COLORI

Insalata mista, con pomodorini cherry, tonno in olio extravergine d'oliva, carote, cetrioli, semi di sesamo nero e olive (2,3,5,7,12)

€11

---

### CAESAR SALAD

Fresh greens topped with grilled chicken, crispy bacon, crunchy croutons, and classic Caesar dressing

€12

### SALMONADO SALAD

Salad with smoked salmon, cherry tomatoes, carrots, marinated zucchini and yogurt sauce

€13

### TONNO & COLORI

Mixed salad with cherry tomatoes, tuna in extra virgin olive oil, carrots, cucumbers, black sesame seeds and olive

€11





## DESSERT

Sorbetto al limone, mantecato a  
freddo  
€ 6

Tiramisù (3, 9, 14)  
€ 6

Dolce dello chef (2, 9, 13, 14)  
€ 6

Tagliata di frutta  
€ 6,00

---

Lemon sorbet, cold-churned  
€ 6

Tiramisù (3, 9, 14)  
€ 6

Chef's dessert (2, 9, 13, 14)  
€ 6

Fresh sliced fruit selection  
€ 6





## BEVANDE - DRINKS

Birra  
Beer  
€ 6

Bibita  
Soft drink  
€ 5

Caffè Espresso "Milano"  
€ 2

## VINI - WINES



|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| ADAMI GARBEL                  | €7,00 / €28,00  |
| ADAMI CARTIZZE                | / €60,00        |
| TRE VILLE TREVISO DOC         | €6,00 / €24,00  |
| PINOT GRIGIO CA'BOLANI        | €7,00 / €28,00  |
| LUGANA TOMMASI                | €7,00 / €28,00  |
| RIBOLLA GIALLA CA'BOLANI      | €7,00 / €28,00  |
| BIANCO DELLE CRETE CAMIGLIANO | €6,00 / €24,00  |
| Rosso di montalcino           | €9,00 / €32,00  |
| Poderuccio di camigliano      | €8,00 / €30,00  |
| Borgone camigliano            | € 7,00 / €28,00 |
| Lagrein endrizzi              | €9,00 / €32,00  |
| Felline primitivo di manduria | €9,00 / €32,00  |



## **ORARI OPEN TIME**

12.00- 22:00  
12.00pm-10.00pm

## **SERVIZIO IN CAMERA ROOM SERVICE**

€ 8,00

---

## **LISTA ALLERGENI ALLERGEN GUIDE**

**Arachidi e derivati 1**

**Frutta a guscio 2**

**Latte e derivati 3**

**Molluschi 4**

**Pesce 5**

**Sesamo 6**

**Soia 7**

**Crostacei 8**

**Glutine 9**

**Lupini 10**

**Senape 11**

**Sedano 12**

**Anidride solforosa e solfiti 13**

**Uova e derivati 14**