



ANTIPASTI - STARTERS

Vellutato hummus di ceci, accompagnato da croccanti crostini dorati e pomodori secchi (6,9,13)

€ 10

Petali di prosciutto crudo friuliano accompagnato da una selezione di formaggi a diversa stagionatura (3,13)

€ 16

Caprese con mozzarella di bufala campana, con pomodoro cuore di bue selezionato, olive taggiasche e profumato con basilico fresco (2,3,9,13)

€ 14

Silky chickpea hummus served with crispy golden crostini and sun-dried tomatoes

€ 10

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

€ 16

Caprese salad with Campanian buffalo mozzarella, selected beefheart tomatoes, Taggiasca olives, and fragrant fresh basil

€ 14





PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Fusilli ai tre pomodori, impreziositi da morbida mozzarella di bufala e basilico fresco (3,9)

€14

Tagliolini alla carbonara, avvolti in una cremosa emulsione di uova e pecorino romano, con guanciale croccante e nota aromatica di pepe macinato (3,9,14)

€ 16

Fusilli alla crudaiola, con fresca mozzarella, rucola, pomodorini secchi, olive taggiasche, zucchine julienne, capperi esaltato da olio EVO e ricotta salata in scaglie (2,3,9,14)

€14

Fusilli with three tomato varieties, enriched with creamy buffalo mozzarella and fresh basil

€14

Tagliolini carbonara, coated in a silky emulsion of eggs and Pecorino Romano, enriched with crispy guanciale and finished with freshly cracked black pepper.

€ 16

Fusilli crudaiola with fresh mozzarella, arugula, sun-dried cherry tomatoes, Taggiasca olives, julienned zucchini, and capers, enhanced with extra virgin olive oil and shavings of aged ricotta salata

€ 14





SECONDI-MAIN COURSES

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, marinato con soia, lime e pepe rosa in un equilibrio armonioso di sapori e note agrumate (7,9)
€18

Maxi cotoletta di pollo preparata con panatura fragrante (prodotto gelo)
€ 16

Suprema di petto di pollo cotta a bassa temperatura, profumata con erbe fresche e ripassata in plancia (3,9,14)
€14

Slow-cooked pork tenderloin, marinated with soy, lime, and pink peppercorns, offering a harmonious balance of flavors with delicate citrus notes
€18

Maxi breaded chicken cutlet, prepared with a fragrant crispy coating (frozen product)
€ 16

Slow-cooked chicken supreme infused with fresh herbs and lightly finished on the grill.
€ 14

*contorno (patate al forno, insalata mistica, caponata di verdure) in accompagnamento

*Side dish (roasted potatoes, mixed salad, vegetables caponata) served as an accompaniment





LE NOSTRE SFIZIOSITA'

Toast gourmet con maionese, cheddar fuso, insalata fresca e pomodoro, arricchito da bacon croccante e straccetti di maiale (3,9,13,14)

€14

Toast con salmone affumicato, maionese, pomodoro cuore di bue e cipolla fritta croccante (3,5,9,14)

€13

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

€10

*PINSA MARGHERITA: salsa ai tre pomodori, mozzarella e basilico fresco (3,9,13)

€9

*PINSA GOLOSA: pinsa bianca con prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodori secchi e mozzarella di bufala campana (3,9,13)

€14

*PINSA VEGGY: salsa ai tre pomodori, caponata e pomodorini secchi (9,13)

€12

*PINSA SALMONE: Zucchine trifolate, salmone affumicato, olive e pomodorini (5,9,13)

€16

*prodotto gelo





A TASTE OF TEMPTATION

Gourmet toast with mayonnaise, melted cheddar, fresh lettuce and tomato, enriched with crispy bacon and pulled pork
€14

Toast with smoked salmon, mayonnaise, beef heart tomato and crispy fried onion
€ 13

Classic toast with cheese and cooked ham
€10

*PINSA MARGHERITA: three-tomato sauce, mozzarella and fresh basil
€9

*PINSA GOLOSA: White pinsa topped with San Daniele prosciutto, arugula, sun-dried tomatoes, and buffalo mozzarella
€14

*PINSA VEGGY: Three-tomato sauce, vegetables caponata, and sun-dried cherry tomatoes.
€12

*PINSA SALMON: Sautéed zucchini, smoked salmon, olives, and cherry tomatoes
€16

*frozen product





INSALATONE

CAESAR SALAD: Insalata con pollo alla piastra, bacon croccante, crostini di pane e salsa cesar(3,5,9,14)
€12

SALMONADO SALAD: Insalata con salmone affumicato, pomodorini, carote, olive e cipolla croccante(5)
€14

VEGANI SALAD: Insalata mista con pomodorini freschi, carote, olive mediterranee, mela croccante e zucchine, impreziosita da semi di sesamo nero e noci(2,6)
€13

CAESAR SALAD: Salad with grilled chicken, crispy bacon, croutons and Caesar dressing
€12

SALMONADO SALAD: Salad with smoked salmon, cherry tomatoes, carrots, olives and crispy onion
€14

VEGAN SALAD: Mixed salad with fresh cherry tomatoes, carrots, Mediterranean olives, crunchy apple and zucchini, enriched with black sesame seeds and walnuts
€13





DESSERT

Sorbetto al limone, mantecato a freddo
€ 6

Tiramisù (3, 9, 14)
€ 6

Torta dello chef (2, 9, 13, 14)
€ 6

Semifreddo al torroncino (2, 3, 14)
€ 6

Lemon sorbet, cold-churned
€ 6

Tiramisù
€ 6

Chef's cake
€ 6

Nougat semifreddo
€ 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
<hr/>	
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

La nostra cucina presta particolare attenzione alle esigenze alimentari degli ospiti e può preparare piatti realizzati con ingredienti privi di glutine.

Tuttavia, operando in una cucina non esclusivamente dedicata, non possiamo garantire la totale assenza di contaminazione crociata

Our kitchen gives careful consideration to the dietary requirements of our guests and is able to prepare dishes made with gluten-free ingredients. However, as we operate in a kitchen that is not exclusively dedicated, we are unable to guarantee the complete absence of cross-contamination.