

Breakfast



dalle 6 alle 11
from 6 am to 11 am

Consegna in camera: €5 per ordine
Delivery charge: €5 per order

In base alla disponibilità del mercato
alcuni prodotti potrebbero
essere stati soggetti a congelamento

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti
a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale
di eventuali allergie o intolleranze

*Based on local market availability
some of the products might have been frozen*

*Some of the products might have been
subject to a cleaning procedure in compliance
with regulation EC 853/2004*

*Kindly inform our colleagues about any
of your allergies or intolerances*

Colazione Continentale 35

Spremuta fresca a scelta
arancia / pompelmo

Bevanda calda a scelta
espresso / espresso decaffeinato /
espresso doppio / americano /
americano decaffeinato / cappuccino /
latte macchiato / caffè d'orzo / cioccolata /
latte / tè e infusioni

Cereali a scelta
Muesli / Corn Flakes / Coco Pops /
Rice Krispies / All-Bran

Cestino del fornaio
croissant, girella con uvetta, pain au chocolat
e una scelta tra: pane bianco /
pane integrale / pane ai sette cereali.
Serviti con marmellata di frutta, miele e burro

Insalata di frutta
oppure
Yogurt
bianco / alla frutta di stagione

Colazione Completa 45

Spremuta fresca a scelta
arancia / pompelmo

Bevanda calda a scelta
espresso / espresso decaffeinato / espresso doppio /
americano / americano decaffeinato / cappuccino /
latte macchiato / caffè d'orzo / cioccolata / latte / tè e infusioni

Cereali a scelta
Muesli / Corn Flakes / Coco Pops / Rice Krispies / All-Bran

Cestino del fornaio
croissant, girella con uvetta, pain au chocolat e una scelta tra:
pane bianco / pane integrale / pane ai sette cereali.
Serviti con marmellata di frutta, miele e burro

Insalata di frutta
oppure **Yogurt**
bianco / alla frutta di stagione

Uova cotte secondo il vostro gusto
alla coque / al piatto / strapazzate / in camicia / omelette

Garniture
bacon / salsiccia / formaggio / prosciutto cotto /
pomodoro / erbe fini / funghi / salmone

Selezione di formaggi
oppure **Salmone affumicato**
oppure **Selezione di salumi**

35 Continental Breakfast

Choice of freshly squeezed juice
orange / grapefruit

Choice of hot beverage
espresso / decaffeinated espresso /
double espresso / filter coffee /
decaffeinated filter coffee / cappuccino /
latte / barley coffee / hot chocolate /
milk / tea and infusion

Choice of cereal
Muesli / Corn Flakes / Coco Pops /
Rice Krispies / All-Bran

Bakery basket
croissant, danish pastry, pain au chocolat
and your choice of toast: white bread /
whole wheat bread / seven grain bread.
Served with jam, honey and butter

Fruit salad
or
Yogurt
plain / seasonal fruits

45 Full Breakfast

Choice of freshly squeezed juice
orange / grapefruit

Choice of hot beverage
espresso / decaffeinated espresso / double espresso /
filter coffee / decaffeinated filter coffee / cappuccino /
latte / barley coffee / hot chocolate / milk / tea and infusion

Choice of cereal
Muesli / Corn Flakes / Coco Pops / Rice Krispies / All-Bran

Bakery basket
croissant, danish pastry, pain au chocolat and your choice of toast:
white bread / whole wheat bread / seven grain bread.
Served with jam, honey and butter

Fruit salad
or **Yogurt**
plain / seasonal fruits

Choice of eggs any style
boiled / fried / scrambled / poached / omelette

Sides
bacon / sausage / cheese / ham /
tomatoes / herbs / mushrooms / salmon

Assortment of cheese
or **Smoked salmon**
or **Assortment of cold cuts**

Colazione Orientale 45

**Una spremuta fresca
o una centrifuga di frutta e verdura a scelta**
arancia / pompelmo / ananas / mela /
barbabietola / carota / zenzero

Bevanda calda a scelta
espresso / espresso decaffeinato /
espresso doppio / americano /
americano decaffeinato / cappuccino /
latte macchiato / caffè d'orzo / cioccolata /
latte / tè e infusioni

Pollo congee
riso thai, pollo, zenzero e cipollotto

Assortimento di dim sum

Vermicelli
alla soia con uova, pollo e verdure

45 Oriental Breakfast

**Choice of freshly squeezed juice
or freshly blended fruit and vegetable**
orange / grapefruit / pineapple / apple /
beetroot / carrot / ginger

Choice of hot beverage
espresso / decaffeinated espresso /
double espresso / filter coffee /
decaffeinated filter coffee / cappuccino /
latte / barley coffee / hot chocolate /
milk / tea and infusion

Chicken Congee
Thai rice, chicken, ginger and spring onion

Assortment of dim sum

Stir-fried soya noodles
with egg, chicken and vegetables

Caffè

| | |
|------------------------|----|
| Espresso | 8 |
| Espresso decaffeinato | 8 |
| Espresso doppio | 10 |
| Americano | 10 |
| Americano decaffeinato | 10 |
| Cappuccino | 10 |
| Latte macchiato | 10 |
| Caffè d'orzo | 10 |
| Caffè al ginseng | 10 |
| Cioccolata calda | 10 |

Tè e Infusioni

| | |
|-------------------------------------|----|
| English Breakfast Imperial | 14 |
| Assam Harmutty | 14 |
| Ceylon OP Pettiagalla | 14 |
| Kenya Marinyn | 14 |
| Earl Grey Fleurs Bleues | 14 |
| Nuit Sauvage BIO | 14 |
| Lung Ching Superior Puits du Dragon | 14 |
| Myntha Detox | 14 |
| Shaolin Temple | 14 |
| Rooibos Nature | 14 |
| Verbena | 11 |
| Camomilla | 11 |
| Menta | 11 |
| Tiglio | 11 |

Succhi e Soft drinks

| | |
|--|----|
| Succhi di frutta fresca | 15 |
| arancia / pompelmo | |
| Frullati | 15 |
| mango / ananas / fragola | |
| Centrifughe di frutta e verdura | 15 |
| arancia / pompelmo / ananas / mela / barbabietola / carota / zenzero | |
| Nettari di frutta | 10 |
| pera / pesca / albicocca / pomodoro / mirtillo nero | |
| Soft drinks | 10 |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Gazzosa / Cedrata / Chinotto / Aranciata / Tonica / Ginger Ale / Lemonade | |

Coffee

| | |
|-----------------------------|----|
| Espresso | 8 |
| Decaffeinated espresso | 8 |
| Double espresso | 10 |
| Filter coffee | 10 |
| Decaffeinated filter coffee | 10 |
| Cappuccino | 10 |
| Latte | 10 |
| Barley coffee | 10 |
| Ginseng coffee | 10 |
| Hot chocolate | 10 |

Tè e Infusioni

| | |
|-------------------------------------|----|
| English Breakfast Imperial | 14 |
| Assam Harmutty | 14 |
| Ceylon OP Pettiagalla | 14 |
| Kenya Marinyn | 14 |
| Earl Grey Fleurs Bleues | 14 |
| Nuit Sauvage BIO | 14 |
| Lung Ching Superior Puits du Dragon | 14 |
| Myntha Detox | 14 |
| Shaolin Temple | 14 |
| Rooibos Nature | 14 |
| Verbena | 11 |
| Camomille | 11 |
| Mint | 11 |
| Tilleul | 11 |

Juice and Soft drinks

| | |
|---|----|
| Freshly squeezed juice | 15 |
| orange / grapefruit | |
| Smoothies | 15 |
| mango / pineapple / strawberry | |
| Freshly blended fruit and vegetable | 15 |
| orange / grapefruit / pineapple / apple / beetroot / carrot / ginger | |
| Fruit nectars | 10 |
| pear / peach / apricot / tomato / blueberry | |
| Soft drinks | 10 |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Gazzosa / Cedrata / Chinotto / Aranciata / Tonic Water / Ginger Ale / Lemonade | |

Cereali

**Muesli / Corn Flakes / Coco Pops /
Rice Krispies / All-Bran** 11

Porridge 13
miele / sciroppo d'acero /
zucchero muscovado

Granola 13

Granola con yogurt e frutta 14

Bircher Muesli 13
con miele d'acacia e mela verde

I Prodotti del Latte

Latte 9
intero / scremato / soia / riso / capra

Yogurt
bianco 8
alla frutta di stagione 9

Formaggi misti 18

Ricotta mista 16
miele d'acacia e pane tostato

Frutta

Insalata di frutta 18

Frutti di bosco misti 18

Tagliata di pompelmo / arance 12

Cereals

11 **Muesli / Corn Flakes / Coco Pops /
Rice Krispies / All-Bran**

13 **Porridge**
honey / maple syrup /
muscovado sugar

13 **Granola**

14 **Granola with yogurt and fruits**

13 **Bircher Muesli**
with acacia honey and green apple

Dairy Products

9 **Milk**
whole / skimmed / soy / rice / goat

Yogurt
plain 8
seasonal fruits 9

18 **Assortment of cheese**

16 **Ricotta cheese**
honey and toasted bread

Fruit

18 **Mixed fruit salad**

18 **Mixed berries**

12 **Grapefruit segment / orange segment**

Le Uova Secondo il Vostro Gusto

Tutte le uova sono servite con pane in cassetta tostato

| | |
|--|----|
| Uova | 15 |
| alla coque / al piatto / strapazzate / omelette / in camicia | |
| Uova con garniture | 17 |
| bacon / salsiccia / formaggio / prosciutto cotto / pomodoro / erbe fini / funghi / salmone | |

Uova speciali

Tutte le uova sono servite con pane in cassetta tostato

| | |
|---|----|
| Uova del contadino | 19 |
| crema di cannellini e spinaci baby | |
| Uova alla benedettina | 21 |
| con salmone affumicato | |
| Omelette sempreverde | 21 |
| con formaggio di capra fresco, erbe e avocado | |

I Nostri Piatti

| | |
|----------------------------|----|
| Salmone affumicato | 23 |
| con capperi e cipolla | |
| Prosciutto di Parma | 23 |
| Salumi misti | 23 |
| Bresaola | 18 |
| Tacchino affumicato | 15 |

Eggs Any Style

All eggs are served with your choice of toasted bread

| | |
|--|----|
| Eggs | 15 |
| boiled / fried / scrambled / omelette / poached | |
| Eggs with sides | 17 |
| bacon / sausage / cheese / ham / tomatoes / herbs / mushrooms / salmon | |

Specialty eggs

All eggs are served with your choice of toasted bread

| | |
|---|----|
| Farmer poached eggs | 19 |
| cannellini beans purée and baby spinach | |
| Eggs benedict | 21 |
| with smoked salmon | |
| Evergreen omelette | 21 |
| with fresh goat cheese, herbs and avocado | |

Our Plates

| | |
|--------------------------------|----|
| Smoked salmon | 23 |
| with capers and onion | |
| Parma Ham | 23 |
| Assortment of cold cuts | 23 |
| “Bresaola” | 18 |
| air dried beef | |
| Smoked turkey | 15 |

Delizie del Pasticciere

- Cestino del fornaio** (*singolo*) 11
Cestino del fornaio (*per due*) 20

*Il Cestino del fornaio include:
 croissant, girella con uvetta, pain au chocolat
 e una scelta tra:
 pane bianco / pane integrale / pane ai sette cereali.
 Serviti con marmellata di frutta, miele e burro*

- Pancakes** 15
 banana / fragole / cioccolato /
 sciroppo d'acero

- Pain perdu** 15
 con gelato alla vaniglia

- Gauffre** 15
 con crema pasticcera, crema di cioccolato
 alle nocciole e panna montata

- Crepes** 15
 con crema di cioccolato alle nocciole

- Brioche** 15
 con gelato alle mandorle

Delicacies from our Pastry

- 11 **Bakery basket** (*single*)
 20 **Bakery basket** (*for two*)

*The bakery basket includes:
 croissant, Danish pastry, pain au chocolat
 and your choice of toast:
 white bread / whole wheat bread / seven grain bread.
 Served with jam, honey and butter*

- 15 **Pancakes**
 banana / strawberries / chocolate /
 maple syrup

- 15 **French toast**
 with vanilla ice cream

- 15 **Waffle**
 with custard cream, hazelnut flavoured
 chocolate spread and whipped cream

- 15 **Crepes**
 with hazelnut flavoured chocolate spread

- 15 **Brioche**
 with almond ice cream

Colazione dei Bimbi

| | |
|--|----|
| Spremuta fresca arancia / pompelmo | 8 |
| Tè | 9 |
| Cioccolata calda | 8 |
| Latte freddo / caldo | 8 |
| Selezione di cereali Muesli / Corn Flakes / Coco Pops / Rice Krispies / All-Bran | 8 |
| Uova strapazzate / al piatto con la vostra scelta di condimenti e pane | 10 |
| Purea di banana | 8 |
| Porridge uvetta e zucchero di canna | 9 |
| Toast al burro di arachidi | 10 |
| Pane tostato con burro e marmellata | 10 |
| Pancake banana / fragole / cioccolato / sciroppo d'acero | 10 |
| Gauffre con crema pasticcera, crema di cioccolato alle nocciole e panna montata | 9 |

Kids Breakfast Menu

| | |
|---|----|
| Freshly squeezed juice orange / grapefruit | 8 |
| Tea | 9 |
| Hot chocolate | 8 |
| Hot / cold milk | 8 |
| Selection of cereal Muesli / Corn Flakes / Coco Pops / Rice Krispies / All-Bran | 8 |
| Scrambled / fried eggs with your choice of sides and toast | 10 |
| Banana purée | 8 |
| Porridge raisins and brown sugar | 9 |
| PB&J | 10 |
| Toast with butter and jam | 10 |
| Pancake banana / strawberries / chocolate / maple syrup | 10 |
| Waffle with custard cream, hazelnut flavoured chocolate spread and whipped cream | 9 |

All Day



dalle 7 alle 23
from 7 am to 11 pm

Consegna in camera: €5 per ordine
Delivery charge: €5 per order

Canapés

| | |
|-------------------------------------|----|
| Salmone affumicato norvegese | 25 |
| Terrina di foie gras | 28 |
| Caviale Calvisius | 72 |
| Culatello di Zibello | 25 |
| Pane, burro e acciughe | 23 |
| Selezione mista di canapés | 55 |

Caviale

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Calvisius Tradition 50 gr | 280 |
| Calvisius Beluga 50 gr | 490 |

*Il caviale verrà servito con:
blinis, bianco d'uovo, rosso d'uovo, capperi,
prezzemolo, panna acida e scalogno*

Sandwich

| | |
|--|----|
| Club Sandwich triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova sode, lattuga e petto di pollo. Servito con patatine fritte | 30 |
| Club Sandwich Vegetariano triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese all'olio d'oliva, pomodoro, lattuga, avocado, zucchine e melanzane alla griglia. Servito con patatine fritte | 27 |
| Hamburger di manzo con pane ai semi di sesamo, blu di pecora e senape. Servito con patatine fritte | 33 |
| Focaccia pugliese con astice, burrata e fagiolini all'agro | 38 |

Canapés

| | |
|--|----|
| Norwegian smoked salmon | 25 |
| Foie gras terrine | 28 |
| “Calvisius” Caviar | 72 |
| “Culatello di Zibello” ham | 25 |
| Anchovy and butter “bruschetta” | 23 |
| Assortment of canapés | 55 |

Caviale

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Calvisius Tradition 50 gr | 280 |
| Calvisius Beluga 50 gr | 490 |

*Caviar will be served with:
blinis, egg white, egg yolk, capers,
parsley, sour cream and shallots*

Sandwich

| | |
|---|----|
| Club Sandwich toasted triple decker sandwich with mayonnaise, bacon, tomato, boiled eggs, lettuce and chicken breast. Served with french fries | 30 |
| Vegetarian Club Sandwich toasted triple decker sandwich with olive oil mayonnaise, tomato, lettuce, avocado, grilled zucchini and eggplant. Served with french fries | 27 |
| Beef Burger with sesame bun, blue cheese and mustard. Served with french fries | 33 |
| Focaccia “pugliese” style with lobster, burrata cheese and green beans with jerez dressing | 38 |

Insalate

| | |
|---|----|
| Cesare | 24 |
| cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni e parmigiano | |
| Cesare con pollo | 26 |
| cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmigiano e pollo | |
| Caprese | 25 |
| mozzarella di bufala con carpaccio di pomodori misti al limone e melanzane al miso | |
| Insalata Mandarin | 22 |
| con misticanza e alghe | |

Antipasti

| | |
|--|----|
| Burrata | 29 |
| con crema di pane e insalate amare all'acciuga e bottarga | |
| Salmone | 36 |
| selvatico marinato, asparagi e yogurt allo zafferano | |
| Terrina di fegato grasso | 42 |
| salsa al lampone e pan brioche alle nocciole | |
| Culatello | 31 |
| con giardiniera di verdure fatte in casa | |
| Carpaccio di manzo | 31 |
| con rucola e citronette allo zenzero | |

Salad

| | |
|---|----|
| Caesar | 24 |
| baby cos lettuze with caesar dressing, bread croutons and parmesan cheese | |
| Chicken Caesar | 26 |
| baby cos lettuze with caesar dressing, bread croutons, parmesan cheese and chicken | |
| Caprese | 25 |
| buffalo mozzarella, mixed tomatoes and miso flavoured eggplant | |
| Mandarin | 22 |
| with mixed greens and seaweed | |

Appetizer

| | |
|---|----|
| Burrata cheese | 29 |
| with bread cream and anchovies flavoured salad with bottarga | |
| Marinated salmon | 36 |
| with asparagus, saffron flavored yogurt | |
| Foie gras | 42 |
| with raspberry sauce and pain brioche with hazelnut | |
| Culatello ham | 31 |
| with mixed pickled vegetables brioche | |
| Beef Carpaccio | 31 |
| with arugula and ginger citronette | |

Zuppe

| | |
|---|----|
| Minestrone di verdure di stagione con pesto di basilico | 22 |
| Zuppa di piselli feta e cozze alla menta | 25 |
| Crema di carote all'anice, stracciatella, gamberi e caviale | 35 |

Paste

| | |
|--|----|
| Tagliolini al pomodoro e basilico | 25 |
| Gnocchi di patate al pesto e pomodorini | 26 |
| Linguine alle vongole con zucchine | 29 |
| Tagliatelle alla bolognese | 27 |
| Risotto alla milanese | 27 |
| Pizza margherita mozzarella, pomodoro e basilico | 20 |
| Pizza parma Prosciutto crudo, pomodoro e rucola | 23 |

Soup

| | |
|---|----|
| Seasonal "minestrone" with basil pesto | 22 |
| Peas soup with feta cheese and mint flavoured mussels | 25 |
| Carrot cream with anise, stracciatella cheese, prawns and caviar | 35 |

Paste

| | |
|--|----|
| Tagliolini with tomato and basil | 25 |
| Potato gnocchi with pesto sauce and tomatoes | 26 |
| Linguine pasta with clams and courgettes | 29 |
| Tagliatelle "bolognese" style | 27 |
| Risotto "milanese" style | 27 |
| Pizza margherita mozzarella cheese, tomato and basil | 20 |
| Pizza parma Parma ham, tomato and arugula | 23 |

Secondi

| | |
|---|----|
| Spigola d'amo caponata di melanzane, salsa emulsionata al limone | 45 |
| Gamberoni alla griglia con misticanza all'aceto extra vecchio | 40 |
| Manzo con salsa suprema, indivia stufata all'arancia e crumble al pistacchio | 39 |
| Scaloppa di vitello alla milanese con rucola e pomodoro | 38 |
| Galletto alla diavola patate lionesi e salsa Robert | 32 |

Menu Orientale

| | |
|---|----|
| Involtini primavera di verdure | 25 |
| Pollo congee Riso thai, pollo, zenzero e cipollotto | 27 |
| Vermicelli alla soia con uova, pollo e verdure | 25 |
| Wonton noodle soup | 29 |
| Selezione dim sum al vapore serviti con salsa di soia | 29 |
| Cappesante con verdure in salsa XO e riso jasmine al vapore | 41 |
| Pesce al vapore con cipollotti, zenzero e salsa di soia | 43 |

Main Course

| |
|--|
| 45 Mediterranean sea bass eggplant "caponata" and lemon sauce |
| 40 Grilled king prawns with mixed greens and extra aged vinegar |
| 39 Beef with suprême sauce, orange flavoured endive and pistachio crumble |
| 38 Veal escalope "milanese" style with arugula and cherry tomatoes |
| 32 Spicy roasted chicken with Lyonnaise potatoes and Robert sauce |

Oriental Menu

| |
|--|
| 25 Vegetables spring rolls |
| 27 Chicken Congee thai rice, chicken, ginger and spring onion |
| 25 Stir-fried soya noodles with egg, chicken and vegetables |
| 29 Wonton noodle soup |
| 29 Selection of steamed dim sum served with soy sauce |
| 41 Sautéed scallops with vegetables, XO sauce and steamed jasmine rice |
| 43 Steamed fish with spring onions, ginger and soy sauce |

Contorni

**Patatine fritte / spinaci /
carote / purè di patate** 12

Formaggi

Assortimento di formaggi 18

Dessert

Millefoglie 14
con chantilly alla vaniglia, crema pasticcera e fragole

Babà 14
al rum con crema al limone

Tiramisù 14
con salsa al caffè

Gelati 14
vaniglia / cioccolato / pistacchio

Sorbetti 14
fragola / limone / mango

Assortimento di frutta 16

Sides

12 **French fries / spinach / carrots /
mashed potatoes**

Cheese

18 **Assortment of cheese**

Dessert

14 **Millefeuille**
with vanilla Chantilly, custard and strawberry

14 **Babà**
with rum and lemon cream

14 **Tiramisù**
with coffee cream

14 **Ice cream**
vanilla / chocolate / pistachio

14 **Sorbet**
strawberry / lemon / mango

16 **Fruit plate**



dalle 7 alle 23
from 7 am to 11 pm

Consegna in camera: € 5 per ordine
Delivery charge: € 5 per order

Per i più Piccoli

Passato di verdure 15
con stelline al kamut

Crema di pollo 17
con risone

Per i più Grandi

Gnocchi o pasta 15
al pomodoro

Hamburger 19
e patatine fritte

Scaloppa di vitello 21
alla milanese con purea di patate

Pesce al vapore 23
con spinaci e salsa olio e limone

Pizza margherita 17
mozzarella, pomodoro e basilico

Tiramisù 12
con salsa al caffè

Gelati 12
vaniglia / cioccolato / pistacchio

Sorbetti 12
fragola / limone / mango

Macedonia di frutta 12

For the Youngest

15 **Vegetable purée**
with kamut wheat star-shape pasta

17 **Chicken cream**
with large grain pasta

For the Older Children

15 **Gnocchi or pasta**
with tomato sauce

19 **Hamburger**
with french fries

21 **Veal escalope**
“milanese” style with mashed potatoes

23 **Steamed fish**
with spinach and lemon sauce

17 **Pizza margherita**
mozzarella cheese, tomato and basil

12 **Tiramisù**
with coffee cream

12 **Ice cream**
vanilla / chocolate / pistachio

12 **Sorbet**
strawberry / lemon / mango

12 **Fruit salad**

Overnight Menu



dalle 23 alle 7
from 11 pm to 7 am

Consegna in camera: €5 per ordine
Delivery charge: €5 per order

Sandwich

- Club Sandwich** 30
triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova sode, lattuga e petto di pollo. Servito con patatine fritte
- Club Sandwich Vegetariano** 27
triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese all'olio d'oliva, pomodoro, lattuga, avocado, zucchine e melanzane alla griglia. Servito con patatine fritte
- Hamburger di manzo** 33
con pane ai semi di sesamo, blu di pecora e senape. Servito con patatine fritte

Insalate

- Cesare** 24
cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni e parmigiano
- Cesare con pollo** 26
cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmigiano e pollo
- Caprese** 25
mozzarella di bufala con carpaccio di pomodori misti al limone e melanzane al miso
- Insalata Mandarin** 22
con misticanza e alghe

Sandwich

- Club Sandwich** 30
toasted triple decker sandwich with mayonnaise, bacon, tomato, boiled eggs, lettuce and chicken breast. Served with french fries
- Vegetarian Club Sandwich** 27
toasted triple decker sandwich with olive oil mayonnaise, tomato, lettuce, avocado, grilled zucchini and eggplant. Served with french fries
- Beef Burger** 33
with sesame bun, blue cheese and mustard. Served with french fries

Salad

- Caesar** 24
baby cos lettuce with caesar dressing, bread croutons and parmesan cheese
- Chicken caesar** 26
baby cos lettuce with caesar dressing, bread croutons, parmesan cheese and chicken
- Caprese** 25
buffalo mozzarella, mixed tomatoes and miso flavoured eggplant
- Mandarin** 22
with mixed greens and seaweed

Antipasti

- Burrata** 29
con crema di pane e insalate amare
all'acciuga e bottarga
- Salmone** 36
selvatico marinato, asparagi e yogurt allo zafferano

Zuppe

- Minestrone di verdure di stagione** 22
con pesto di basilico
- Zuppa di piselli** 25
feta e cozze alla menta

Paste

- Tagliolini** 25
al pomodoro e basilico
- Gnocchi** 26
di patate al pesto e pomodorini
- Pizza margherita** 20
mozzarella, pomodoro e basilico
- Pizza parma** 23
Prosciutto crudo, pomodoro e rucola

Secondi

- Spigola d'amo** 45
caponata di melanzane, salsa emulsionata al limone
- Scaloppa di vitello** 38
alla milanese con rucola e pomodoro

Contorni

- Patatine fritte / spinaci /
carote / purè di patate** 12

Appetizer

- 29 **Burrata cheese**
with bread cream and anchovies flavoured salad
with bottarga
- 36 **Marinated salmon**
with asparagus and saffron flavoured yogurt

Soup

- 22 **Seasonal "minestrone"**
with basil pesto
- 25 **Peas soup**
with feta cheese and mint flavoured mussels

Paste

- 25 **Tagliolini**
with tomato and basil
- 26 **Potato gnocchi**
with pesto sauce and tomatoes
- 20 **Pizza margherita**
mozzarella cheese, tomato and basil
- 23 **Pizza parma**
Parma ham, tomato and arugula

Main Course

- 45 **Mediterranean sea bass**
eggplant "caponata" and lemon sauce
- 38 **Veal escalope**
"milanese" style with arugula and cherry tomatoes

Sides

- 12 **French fries / spinach / carrots /
mashed potatoes**

Cheese

18 **Assortment of cheese**

Dessert

14 **Babà**
with rum and lemon cream14 **Tiramisù**
with coffee cream14 **Ice cream**
vanilla / chocolate / pistachio14 **Sorbet**
strawberry / lemon / mango16 **Fruit plate**

Formaggi

Assortimento di formaggi 18

Dessert

Babà 14
al rum con crema al limone**Tiramisù** 14
con salsa al caffè**Gelati** 14
vaniglia / cioccolato / pistacchio**Sorbetti** 14
fragola / limone / mango**Assortimento di frutta** 16

Minibar



Consegna in camera: € 5 per ordine
Delivery charge: € 5 per order

Snack

| | |
|-----------------------------|----|
| Mandorle pralinate | 10 |
| Pepite di cioccolato | 10 |
| Zenzero tartufato | 11 |
| Dragees | 11 |
| Tarallini | 9 |
| Stuzzichini al rosmarino | 10 |
| Misto frutta secca salata | 9 |
| Mandorle e anacardi | 11 |
| Patatine Alfredo al Sale | 7 |
| Chips di Grano al pepe nero | 7 |

Acqua, Succhi e Soft drinks

| | |
|---|----|
| Acqua minerale naturale / frizzante | 6 |
| Succhi Kohl pera / albicocca / mela / mirtillo | 10 |
| Soft drinks Coca-Cola Coca-Cola Zero Fever Tree Tonic Water Fever Tree Ginger Beer Fever Tree Lemon Tonic | 10 |
| Red Bull | 10 |

Snacks

| | |
|----|--------------------------------|
| 10 | Almond pralines |
| 10 | Chocolate nuggets |
| 11 | Ginger truffle |
| 11 | Dragées |
| 9 | “Tarallini” |
| 10 | Rosemary snacks |
| 9 | Mix of salted dried fruit |
| 11 | Almonds and cashews |
| 7 | Alfredo’s Chips - Salt flavour |
| 7 | Wheat Chips - Black Pepper |

Water, Juice and Soft drinks

| | |
|----|---|
| 6 | Mineral water still / sparkling |
| 10 | Kohl Juices pear / apricot / apple / blackberry |
| 10 | Soft drinks Coca-Cola Coca-Cola Zero Fever Tree Tonic Water Fever Tree Ginger Beer Fever Tree Lemon Tonic |
| 10 | Red Bull |

Liquori

| | |
|-----------------------|----|
| Bitter Campari | 14 |
| Gin Beefeater | 18 |
| Vodka Grey Goose | 18 |
| Camus VS | 18 |
| Chivas 12y | 16 |
| Macallan 12y | 21 |
| Zacapa 23y | 21 |
| Heineken | 15 |
| Spumante - 37.5 cl | 35 |
| Vino Bianco - 37.5 cl | 35 |
| Vino Rosso - 37.5 cl | 35 |

Altro

| | |
|--------------------------|----|
| Kit personale da viaggio | 16 |
|--------------------------|----|

Liquor

| | |
|----|----------------------------------|
| 14 | Bitter Campari |
| 18 | Gin Beefeater |
| 18 | Vodka Grey Goose |
| 18 | Camus VS |
| 16 | Chivas 12y |
| 21 | Macallan 12y |
| 21 | Zacapa 23y |
| 15 | Heineken |
| 35 | Sparkling Italian Wine - 37.5 cl |
| 35 | Italian White Wine - 37.5 cl |
| 35 | Italian Red Wine - 37.5 cl |

Others

| | |
|----|---------------------|
| 16 | Personal Travel Kit |
|----|---------------------|

Wine & Beverage



Consegna in camera: €5 per ordine
Delivery charge: €5 per order

Champagne and Sparkling Wine



| | |
|----|---|
| 16 | Prosecco Biancavigna |
| 20 | Secret de Famille Monmarthe |
| 20 | Franciacorta Rosé S.A. Montenisa |
| 25 | Franciacorta Millesimato Bellavista |

White Wine

| | |
|----|--|
| 15 | Pinot Grigio Fattori |
| 15 | PianoPianoPocoPoco Casavyc |
| 18 | Gewürztraminer J. Hofstätter |
| 20 | Chardonnay Ca' del Bosco |

Red Wine

| | |
|----|---|
| 25 | Barolo Raineri |
| 24 | Brunello di Montalcino Ciacci Piccolomini |
| 16 | Merlot Prime Altire |
| 18 | Etna Rosso Graci |

Rosé Wine

| | |
|----|--|
| 16 | Sophia SOF Marchesi Antinori |
|----|--|

Dessert Wine

| | |
|----|--|
| 12 | Sol Doré Passito S.A. Cà Maiol |
|----|--|

Champagne e Spumanti



| | |
|----|---|
| 16 | Prosecco Biancavigna |
| 20 | Secret de Famille Monmarthe |
| 20 | Franciacorta Rosé S.A. Montenisa |
| 25 | Franciacorta Millesimato Bellavista |

Vini Bianchi

| | |
|----|--|
| 15 | Pinot Grigio Fattori |
| 15 | PianoPianoPocoPoco Casavyc |
| 18 | Gewürztraminer J. Hofstätter |
| 20 | Chardonnay Ca' del Bosco |

Vini Rossi

| | |
|----|---|
| 25 | Barolo Raineri |
| 24 | Brunello di Montalcino Ciacci Piccolomini |
| 16 | Merlot Prime Altire |
| 18 | Etna Rosso Graci |

Vini Rosé

| | |
|----|--|
| 16 | Sophia SOF Marchesi Antinori |
|----|--|

Vini a Dessert

| | |
|----|--|
| 12 | Sol Doré Passito S.A. Cà Maiol |
|----|--|


Champagne and Sparkling Wine

| | |
|-----|--|
| 45 | Prosecco Biancavigna |
| 60 | Brut Blanc de Blancs Cavalleri |
| 80 | Brut 1er Cru Secret de Famille s.a. Monmarthe |
| 120 | Grand Blanc de Blancs Gosset |
| 165 | Rosé Première Cuvée Bruno Paillard |
| 170 | Cuvée Annamaria Clementi Ca' del Bosco |
| 185 | Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Cantine Ferrari |
| 210 | Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Bellavista |
| 280 | La Grand Année Bollinger |
| 320 | Grande Cuvée Krug |
| 300 | Dom Pérignon Moët Hennessy |
| 290 | Belle Epoque Perrier – Jouët |
| 390 | Cristal Louis Roederer |

Champagne e Spumanti


| | |
|-----|--|
| 45 | Prosecco Biancavigna |
| 65 | Brut Blanc de Blancs Cavalleri |
| 80 | Brut 1er Cru Secret de Famille s.a. Monmarthe |
| 125 | Grand Blanc de Blancs Gosset |
| 165 | Rosé Première Cuvée Bruno Paillard |
| 170 | Cuvée Annamaria Clementi Ca' del Bosco |
| 185 | Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Cantine Ferrari |
| 210 | Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Bellavista |
| 280 | La Grand Année Bollinger |
| 320 | Grande Cuvée Krug |
| 310 | Dom Pérignon Moët Hennessy |
| 290 | Belle Epoque Perrier – Jouët |
| 390 | Cristal Louis Roederer |

**White Wine**

| | |
|-----|--|
| 80 | Ronco delle Mele Sauvignon Venica |
| 55 | La Bianca Alessia Berlusconi |
| 60 | Etna Bianco Graci |
| 100 | Cervaro della Sala Antinori |
| 75 | Gewürztraminer J. Hofstätter |
| 90 | Greco di Tufo Quintodecimo |
| 95 | Chablis Domaine Hamelin |
| 180 | Chassagne-Montrachet-La Boudriotte Bruno Colin |

Red Wine

| | |
|-----|---|
| 80 | Carignano del Sulcis 6Mura |
| 80 | Pinot Nero Le Due Terre |
| 45 | Nebbiolo Ca' del Baio |
| 60 | Barbaresco Produttori di Barbaresco |
| 120 | Maurizio Zanella Rosso del Sebino Ca' del Bosco |
| 180 | Brunello di Montalcino Campo del Drago Castiglion del Bosco |
| 160 | Tignanello Marchesi Antinori |
| 130 | Châteaux Sociando Mallet Jean Gautreau |
| 180 | Amarone della Valpolicella Allegrini |
| 200 | Chambolle-Musigny Huber Lignier |

**Vini Bianchi**

| | |
|-----|--|
| 80 | Ronco delle Mele Sauvignon Venica |
| 55 | La Bianca Alessia Berlusconi |
| 60 | Etna Bianco Graci |
| 100 | Cervaro della Sala Antinori |
| 75 | Gewürztraminer J. Hofstätter |
| 90 | Greco di Tufo Quintodecimo |
| 95 | Chablis Domaine Hamelin |
| 180 | Chassagne-Montrachet-La Boudriotte Bruno Colin |

Vini Rossi

| | |
|-----|---|
| 80 | Carignano del Sulcis 6Mura |
| 80 | Pinot Nero Le Due Terre |
| 45 | Nebbiolo Ca' del Baio |
| 60 | Barbaresco Produttori di Barbaresco |
| 120 | Maurizio Zanella Rosso del Sebino Ca' del Bosco |
| 180 | Brunello di Montalcino Campo del Drago Castiglion del Bosco |
| 160 | Tignanello Marchesi Antinori |
| 130 | Châteaux Sociando Mallet Jean Gautreau |
| 180 | Amarone della Valpolicella Allegrini |
| 200 | Chambolle-Musigny Huber Lignier |

 **Dessert Wine**

- 40 **Moscato d'Asti DOCG**
Paolo Saracco
- 68 **Recioto della Valpolicella**
Allegrini - 37.5 cl

Vini a Dessert 

- Moscato d'Asti DOCG**
Paolo Saracco 40
- Recioto della Valpolicella**
Allegrini - 37.5 cl 68

Birre

| | |
|-----------------------------------|----|
| Moretti Grani Antichi 75 cl | 20 |
| Menabrea | 15 |
| Montestella – Birrificio Lambrate | 15 |
| Heineken | 15 |
| Moretti Analcolica | 15 |

Liquori (bottiglia)**Vodka**

| | |
|------------|-----|
| Belvedere | 195 |
| Grey Goose | 185 |
| Ketel One | 160 |
| Stoli Elit | 200 |

Gin

| | |
|-------------------|-----|
| Beefeater | 150 |
| Hendrick's | 190 |
| Tanqueray No. Ten | 220 |
| Gin Mare | 230 |

Whisky

| | |
|-----------------------|-----|
| Bulleit Bourbon | 170 |
| Highland Park 12 y.o. | 190 |
| Jack Daniel's | 150 |

Cognac

| | |
|---------------|-----|
| Hennessy V.S. | 170 |
|---------------|-----|

Tequila

| | |
|----------------------------|-----|
| Tequila Don Julio Reposado | 170 |
| Patrón Silver | 250 |

Rum

| | |
|-------------------------------|-----|
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 250 |
| Zacapa 23 y.o. | 220 |

Beers

| | |
|-----------------------------------|----|
| Moretti Grani Antichi 75 cl | 20 |
| Menabrea | 15 |
| Montestella – Birrificio Lambrate | 15 |
| Heineken | 15 |
| Moretti (non-alcoholic) | 15 |

**Liquor (by the bottle)****Vodka**

| | |
|------------|-----|
| Belvedere | 195 |
| Grey Goose | 185 |
| Ketel One | 160 |
| Stoli Elit | 200 |

Gin

| | |
|-------------------|-----|
| Beefeater | 150 |
| Hendrick's | 190 |
| Tanqueray No. Ten | 220 |
| Gin Mare | 230 |

Whisky

| | |
|-----------------------|-----|
| Bulleit Bourbon | 170 |
| Highland Park 12 y.o. | 190 |
| Jack Daniel's | 150 |

Cognac

| | |
|---------------|-----|
| Hennessy V.S. | 170 |
|---------------|-----|

Tequila

| | |
|----------------------------|-----|
| Tequila Don Julio Reposado | 170 |
| Patrón Silver | 250 |

Rum

| | |
|-------------------------------|-----|
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 250 |
| Zacapa 23 y.o. | 220 |