

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



Le insalate- Salads

Insalata Caesar di pollo

(Lattuga, pancetta, pollo, scaglie di grana, crostini, uovo sodo, salsa Caesar)

18

Chicken Caesar salad

(Lettuce, bacon, chicken breast, parmesan flakes, croutons, boiled egg, Caesar sauce)

Allergeni - Allergens: 3,4,9

Insalata Caprese con mozzarella di bufala e pomodorini di collina V (SG)

18

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese V (GF)

Allergeni - Allergens: 3

Insalata di gamberi con avocado, uova, pomodorini, dressing yogurt e pane carasau

19

Prawns salad with, avocado, eggs, tomatoes, yogurt dressing and "Carasau bread"

Allergeni - Allergens: 1,3,4,9

Insalata di puntarelle con filetti di acciughe, calamari grigliati e scaglie di grana padano (SG)

20

Chicory hearts salad with anchovies, grilled squids and parmesan flakes (GF)

Allergeni - Allergens: 1,3

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



Antipasti - Starters

*** Polipo grigliato su purea di cavolfiori e salsa di peperoni gialli e rossi (SG) 21**

Grilled octopus served with mashed cauliflower and sweet peppers sauce (GF)

Allergeni - Allergens: 1,3

Tonno scottato in salsa di soia e agrumi su insalatina di rafano e aneto, nocciole e wasabi (SG) 20

Grilled fresh tuna marinated with soy sauce and served with daikon radish salad and dill, nuts and wasabi sauce (GF)

Allergeni - Allergens: 1, 5, 11

Prosciutto di Parma con con mozzarella di bufala campana (SG) 19

Raw ham served with buffalo mozzarella cheese (GF)

Allergeni - Allergens: 3

Tartare di manzo con flan di parmigiano reggiano, frutta, misticanza e salsa all'uovo (SG) 20

Beef tartare served with parmesan cheese, fruit, salad and egg sauce (GF)

Allergeni - Allergens: 3,9

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



Primi - Pasta dishes

Ravioli di patate e zafferano con prataioli e fonduta di robiola e noci V (SG) 20

Ravioli stuffed with potatoes, ricotta cheese and saffron served with mushrooms, cheese fondue and walnuts V (GF)

Allergeni - Allergens: 3,4,5,9

Crema di zucca con ricotta di pecora, castagne e mosto d'olio V (SG) 19

Pumpkin cream served with ricotta cheese, chestnuts and olive oil V (GF)

Allergeni - Allergens: 3

Fettuccine alla papalina 18

Home made fettuccine served with cream, ham and Parmesan cheese

Allergeni - Allergens: 3,4,9

Mezzemaniche alla Gricia (Piccante) 18

Short pasta served with porck-cheek, fresh pepper and pecorino cheese

Allergeni - Allergens: 3,4

Rigatoni alla carbonara (Piccante) 18

Rigatoni with egg sauce, pork cheek and pecorino cheese

Allergeni - Allergens: 3,4,9

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



Tonnarelli all'uovo cacio e pepe (Piccante) V 18
Home made pasta with pecorino cheese and fresh pepper V
Allergeni - Allergens: 3,4,9

Bucatini all'amatriciana (Piccante) 18
"Bucatini" long pasta with tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese
Allergeni - Allergens: 3,4,14

Secondi - Meat & Fish

*** Filetto di ombrina con ratatoille di verdure e salsa piperade (SG)** 29
** Shi drum served with mixed vegetables and "Piperade sauce" (GF)*
Allergeni - Allergens: 1

*** Darna di salmone al vapore su carpaccio di barbabietole e arance con insalatina di quinoa (SG)** 27
** Steamed salmon served with beetroots and orange carpaccio and quinoa (GF)*
Allergeni - Allergens: 1

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



Saltimbocca di pollo con radicchio grigliato e patate schiacciate alla senape rustica (SG) 21

Chicken escalope with ham and sage served with grilled radicchio, mashed potatoes flavoured with mustard (GF)

Allergeni - Allergens: 13

Costine di maiale speziate su cime di rapa con chutney di zucca e zenzero e corn cob (SG) 20

Pork ribs BBQ served with turnip tops, pumpkin and ginger chutney and corn on the cob (GF)

Tagliata di manzo in salsa al pepe verde con funghi pleurotus e gratin di patate 31

Grilled beef served with green pepper sauce, mushrooms and gratinated potatoes

Allergeni - Allergens: 3,4,9

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



Snack & Hamburger - Snacks & Burgers

Club Sandwiches

(Pane in cassetta, pollo, bacon, uova, lattuga, pomodoro, maionese)

21

Club Sandwiches

(Sandwich bread, chicken, bacon, egg, iceberg lettuce, tomato and mayonnaise)

Allergeni - Allergens: 4,12

Pinsa romana con pomodoro e mozzarella V

18

Roman "Pinsa" served with tomato and mozzarella cheese V

Allergeni - Allergens: 3,4

Hamburger

18

(Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo)

Burger

(Sesame seed bread, beef hamburger, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber)

Allergeni - Allergens: 4,12

Cheeseburger

19

(Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo e formaggio cheddar)

Cheeseburger

(Sesame seed bread, beef hamburger, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber and cheddar cheese)

Allergeni - Allergens: 4,12

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



- Hamburger di petto di pollo** 18
(Pane al sesamo, petto di pollo grigliato, lattuga, pomodoro, cipolla e cetriolo)
Chicken Burger
(Sesame seed bread, grilled chicken breast, iceberg lettuce, tomato, onion and cucumber)
Allergeni - Allergens: 4,12
- ***Fish burger di salmone** 20
(Pane al sesamo, salmone grigliato, lattuga, pomodoro, cipolla e cetriolo)
Salmon Burger
(Sesame seed bread, grilled salmon, iceberg lettuce, tomato, onion and cucumber)
Allergeni - Allergens: 1,4,12
- ***Hamburger vegano VV** 18
(Pane al sesamo, hamburger di soia, lattuga, pomodoro, cipolla e cetriolo)
Vegan Burger VV
(Sesame seed bread, vegan burger, iceberg lettuce, tomato, onion and cucumber)
Allergeni - Allergens: 4,12

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



Dolci & Frutta - Desserts & Fruit

Tiramisù "Gentilini"

Chef's Tiramisù

Allergeni - Allergens: 3,4,5,9

12

Souffle al cioccolato con gelato alla vaniglia

Chocolate soufflè served with vanilla ice cream

Allergeni - Allergens: 3,4,5,9

12

Cheesecake al limone con frutti di bosco

Lemon cheesecake served with wild berries sauce

Allergeni - Allergens: 3,4,5,9

12

Tagliata di frutta fresca **VV**

*Mixed fruit platter **VV***

12

Gelati e sorbetti

Mixed ice cream and sorbet

Allergeni - Allergens: 3,4,5,9

12

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



Piatto vegetariano V

Vegetarian dish V

Piatto vegano VV

Vegan dish VV

Piatto senza glutine (SG)

Gluten free dish (GF)

***Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.**

**Some products may be frozen depending on the availability and season.*

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.

Il servizio in camera attualmente è disponibile durante gli orari di apertura del ristorante

Room service is currently available during restaurant opening hours

MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



Allergeni - Allergens

1. **Pesce e prodotti a base di pesce** - *Fish and products thereof*
2. **Molluschi e prodotti a base di molluschi** - *Molluscs and products thereof*
3. **Latte e prodotti a base di latte** - *Milk and products thereof*
4. **Cereali contenenti glutine e derivati** - *Cereals containing gluten*
5. **Frutta a guscio** - *Nuts*
6. **Crostacei e prodotti a base di crostacei** - *Crustaceans and products thereof*
7. **Arachidi e prodotti a base di arachidi** - *Peanuts and products thereof*
8. **Lupino e prodotti a base di lupino** - *Lupine and products thereof*
9. **Uova e prodotti a base di uova** - *Eggs and products thereof*
10. **Anidride solforica e solfiti** - *Sulfuric anhydrite and sulphites*
11. **Soia e prodotti a base di soia** - *Soy and products thereof*
12. **Sesamo e prodotti a base di sesamo** - *Sesame and products thereof*
13. **Senape e prodotti a base di senape** - *Mustard and products thereof*
14. **Sedano e prodotti a base di sedano** - *Celery and products thereof*