



Servizio in camera

Room Service

7 - 11 Colazione

11 - 22 Pranzo e Cena

22 - 7 Spuntino notturno

7am - 11am Breakfast

11am - 10pm Lunch and Dinner

10pm - 7am Night Snacks

Per il Room Service chiamare l'interno 132

For Room Service call extension 132

COLAZIONE DISPONIBILE DALLE 7 ALLE 11

Breakfast available from 7AM until 11AM

Lasciatevi avvolgere dai profumi del caffè appena preparato, delle fragranti brioches e delle specialità locali. Che siate amanti del dolce o del salato, il nostro menu è pensato per offrirvi il meglio dei sapori italiani ed internazionali, con ingredienti freschi e di qualità.

Iniziate la vostra giornata con il piede giusto e concedetevi una colazione che renderà il vostro risveglio indimenticabile.

Buon appetito!

Let yourself be enveloped by the aromas of freshly brewed coffee, fragrant croissants, and local specialties. Whether you prefer sweet or savory, our menu is designed to offer you the best of Italian and international flavors, with fresh, high-quality ingredients.

Start your day off right and indulge in a breakfast that will make your morning unforgettable.

Enjoy!

Per scoprire il menù e ordinare i vostri piatti preferiti, vi invitiamo a consultare la cravatta della colazione appesa alla porta della stanza.

To discover the menu and place your order, we invite you to check the breakfast hanger on your room door.

Pranzo e cena disponibili dalle 11 alle 22

Lunch and dinner available from 11 AM until 10 PM

SNACKS & HAMBURGERS

Insalata Caprese con rucola e olive taggiasche 🌿 €18

Potatoes Caprese salad with arugula and Taggiasca olives 🌿

(Allergeni / Allergens 3)

Avocado sandwich con avocado, pomodori appassiti, olive e lattuga 🌿 €18

Avocado sandwich with avocado, semi-dried tomatoes, olives and lettuce 🌿

(Allergeni / Allergens 4,11)

Insalata di ceci con feta, pomodorini gialli e rossi, mandorle e semi 🌿 €19

Chickpeas salad with feta cheese, yellow and red tomatoes, almonds and seeds 🌿

(Allergeni / Allergens 3,5,12)

Hamburger €18

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

*Servito con patatine fritte**

Sesame bread, beef burger, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber

*Served with French fries**

(Allergeni / Allergens 4,12)

Cheeseburger €19

Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo

*Servito con patatine fritte**

Sesame bread, beef burger, cheese, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber

*Served with French fries**

(Allergeni / Allergens 3,4,12)

Veggie burger* 🌿 €18

Pane al sesamo, hamburger di soia, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo

*Servito con patatine fritte**

Sesame bread, soy burger, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber

*Served with French fries**

(Allergeni / Allergens 4,11,12)

Salmon burger €21

Pane al sesamo, salmone fresco, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo

*Servito con patatine fritte**

Sesame bread, fresh salmon, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber

*Served with French fries**

(Allergeni / Allergens 1,4,12)

Club Sandwich €18

Pane in cassetta, pollo, pancetta, uovo, lattuga, pomodoro e maionese

*Servito con patatine fritte**

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

*Served with French fries**

(Allergeni / Allergens 3,4,9,11)

Caesar salad €18

Lattuga, dadini di pollo, pancetta croccante, uova sode, scaglie di parmigiano e crostini di pane

Lettuce, diced chicken, crispy bacon, hard-boiled eggs, parmesan flakes and croutons

(Allergeni / Allergens 1,3,4,9,11,13)

Pizza pomodoro e mozzarella 🌿 €18

Pizza with tomato and mozzarella 🌿

(Allergeni / Allergens 3,4)

Pranzo e cena disponibili dalle 11 alle 22

Lunch and dinner available from 11 AM until 10 PM

ANTIPASTI

APPETIZERS

Polpo arrostito profumato alla paprica su patate schiacciate e cicoria all'aglio dolce* €25

Roasted octopus scented with paprika served with mashed potatoes and sweet garlic chicory*

(Allergeni / Allergens 1,14)

Burratina d'Andria con alici del mar del cantabrico e pomodorini appassiti marinati 🌿 €23

Burratina d'Andria cheese with anchovies from Cantabrico sea and marinated tomatoes 🌿

(Allergeni / Allergens 1,3)

Salmone affumicato alla vodka con salsa di yogurt all'aneto e Ikura* €23

Vodka smoked salmon with yoghurt and dill sauce and Ikura*

(Allergeni / Allergens 1,3)

Selezione di salumi e formaggi della tradizione con mostarde di frutta e verdure €22

Cured meats and cheeses from the tradition with fruit and vegetable chutneys

(Allergeni / Allergens 3,12,13)

Prosciutto di Parma con mozzarella di Bufala Campana €20

Parma ham with buffalo mozzarella cheese from the Campania region

(Allergeni / Allergens 3)

Tartare di manzo con uovo poché, senape, fiori di capperi e cipolla rossa di Tropea €21

Beef tartare with poached egg, mustard, caper flowers and red onion from Tropea

(Allergeni / Allergens 9,12)

Carciofo alla romana su crema di "Gondino" e pesto di pinoli tostati 🌿 €21

Roman style artichoke on Gondino cheese cream and toasted pine nuts pesto 🌿

(Allergeni / Allergens 5)

Parmigiana di melanzane 🌿 €19

Eggplant "Parmigiana" 🌿

(Allergeni / Allergens 3,4)

PRIMI

FIRST COURSES

Rigatoni alla Carbonara €18

Short pasta with egg sauce, pork cheek and aged pecorino cheese

(Allergeni / Allergens 3,4,9)

Bucatini all'Amatriciana €18

Bucatini pasta with tomato sauce, pork cheek and aged pecorino cheese

(Allergeni / Allergens 3,4)

Tonnarelli cacio e pepe 🌿 €18

Home-made spaghetti with aged pecorino cheese and fresh pepper 🌿

(Allergeni / Allergens 3,4,9)

Spaghetti di grano duro con datterini e basilico 🌿 €18

Durum wheat spaghetti with datterino tomatoes and basil 🌿

(Allergeni / Allergens 3,4)

Riso carnaroli con crema di scampi e stracciatella di bufala €21

"Carnaroli" rice with langoustine cream and buffalo stracciatella cheese

(Allergeni / Allergens 3,6,14)

Linguine con gamberi rosa di Sicilia e pomodorini gialli profumati al limone €23

Linguine pasta with Sicilian pink prawns and yellow cherry tomatoes scented with lemon

(Allergeni / Allergens 4,6)

Pranzo e cena disponibili dalle 11 alle 22

Lunch and dinner available from 11 AM until 10 PM

SECONDI

SECOND COURSES

Entrecôte alla griglia con patate al cartoccio alla bavarese €32

Grilled rib-eye steak with Bavarian style baked potato

(Allergeni / Allergens 3)

Filetto di manzo al pepe verde con asparagi al vapore €36

Beef fillet with green pepper and steamed asparagus

(Allergeni / Allergens 3,4,9,14)

Petto di pollo cbt con salsa teriyaki, sesamo tostato, riso basmati integrale al vapore e spinaci all'olio EVO €25

Chicken breast with teriyaki sauce and toasted sesame seeds, served with steamed brown basmati rice and spinach with extra virgin olive oil

(Allergeni / Allergens 11,12)

Pescato del giorno con gamberoni e verdure grigliate* €31

*Catch of the day with king prawns and grilled vegetables**

(Allergeni / Allergens 1,6)

Darna di salmone gratinata con panko, bietole e salsa di burrata al limone €29

Panko gratinated salmon steak with Swiss chard and lemon scented burrata cheese sauce

(Allergeni / Allergens 1,3,6)

Wok di tofu con asparagi, verdure alla griglia e riso integrale 🌿 €21

Tofu wok with asparagus, grilled vegetables and brown rice 🌿

(Allergeni / Allergens 11)

FRUTTA E DOLCI

FRUIT AND DESSERTS

Tiramisù 🌿 €12

Crema al mascarpone, caffè, biscotti "Osvego" Gentilini

Mascarpone cream, coffee, "Osvego" Gentilini biscuits

(Allergeni / Allergens 3,4,9)

Lingotto al cioccolato su salsa alla vaniglia con granella di pistacchi e meringa 🌿 €12

Chocolate block with vanilla sauce, crushed pistachios and meringue 🌿

(Allergeni / Allergens 3,4,9)

Cheesecake con salsa al caramello salato 🌿 €12

Cheesecake with salted caramel sauce 🌿

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9)

Crema catalana con mirtilli e sorbetto alla fragola 🌿 €12

Catalan cream with blueberries and strawberry sorbet 🌿

(Allergeni / Allergens 3,4,9)

Millefoglie al limone con frutti rossi 🌿 €12

Lemon millefeuille with red berries 🌿

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9)

Crostata di visciole e ricotta romana con salsa alla cannella 🌿 €12

Sour cherries and Roman ricotta cheese tart with cinnamon sauce 🌿

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9)

Tagliata di frutta fresca 🌿 €12

Mixed fruit platter 🌿

Gelato alle creme e sorbetti 🌿 €12

Mixed ice cream and sorbets 🌿

(Allergeni / Allergens 3,5,9)

Spuntino notturno disponibile dalle 22 alle 7

Night snacks available from 10 PM until 7 AM

Toast prosciutto e formaggio €12

Pane in cassetta, prosciutto e formaggio

Ham and cheese toast

Sandwich bread, ham and cheese

(Allergeni / Allergens 3,4)

Club Sandwich €19

Pane in cassetta, pollo, pancetta, uovo, lattuga, pomodoro e maionese

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

(Allergeni / Allergens 4,9,11)

Sandwich di avocado 🥑 €18

Sandwich con avocado, pomodoro, lattuga, uova, salsa maio all'aneto

Avocado sandwich 🥑

Avocado sandwich with tomato, iceberg lettuce, eggs, dill mayo sauce

(Allergeni/Allergens 3,4,9)

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala (SG) €20

Parma ham served with buffalo mozzarella cheese (GF)

(Allergeni / Allergens 3)

Salmone affumicato con robiola (SG) €22

Smoked salmon with soft robiola cheese (GF)

(Allergeni / Allergens 1,3)

Lasagna Bolognese* €18

Pasta all'uovo, ragù rosso di carne, besciamella e parmigiano

Egg pasta, red meat ragù, béchamel and parmesan cheese

(Allergeni/Allergens 3, 4, 9, 14)

Parmigiana di melanzane* 🥑 €18

Melanzane, passata di pomodoro, basilico e mozzarella

Eggplant Parmigiana* 🥑

Eggplant, tomato sauce, basil and mozzarella cheese

(Allergeni/Allergens 3, 4, 14)

Tiramisù 🥑 €12

Crema al mascarpone, caffè, biscotti "Osvego" Gentilini

Mascarpone cream, coffee, "Osvego" Gentilini biscuits

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9)

Bevande disponibili dalle 7 alle 24

Beverages available from 7 PM until Midnight

CAFFETTERIA

COFFEE ITEMS

Espresso € 3

Caffè Americano *American Coffee* € 3

Decaffeinato *Decaffeinated* € 3

Latte bianco *White milk* € 3

Cappuccino € 4

ANALCOLICI E SUCCHI (H24)

SOFT DRINKS AND JUICES (24HRS)

Succhi di frutta *Fruit juices* € 6.50

Spremuta di arancia fresca *Fresh orange juice* € 8

Coca Cola € 6.50

Coca Cola Zero € 6.50

Sprite € 6.50

Fanta € 6.50

ACQUA MINERALE (H24)

MINERAL WATER (24HRS)

San Benedetto naturale - Nepi frizzante € 3

San Benedetto still water - Nepi sparkling water

BIRRE (H24)

BEERS (24HRS)

Heineken €9

Nastro Azzurro €8

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Ponte Loreto Bianco €26

Chardonnay Casale del Giglio €30

Satrico Casale del Giglio €28

VINI ROSSI

RED WINES

Ponte Loreto Rosso €26

Chianti Fattorie Melini €27

Merlot Casale del Giglio €30

SPUMANTE E CHAMPAGNE

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

Prosecco €28

Ferrari Brut Trento Doc €55

Spumante Sparkling wine Ruinello Brut €50

Spumante Sparkling wine Ruinello Rosè €50

Champagne Lanson Black Label €130

Champagne Lanson Label Rosè €150

Allergeni

Allergens

Piatto vegetariano 🌱 Piatto vegano 🌱 Piatto senza lattosio (SL)

Vegetarian dish 🌱 Vegan dish 🌱 Lactose free dish (LF)

Senza Glutine (SG)

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine.

Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento).

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

Gluten Free (GF)

We serve gluten free dishes without ingredients and products containing gluten.

However, we cannot guarantee that preparations will respect the limit of 20ppm (20 mg of gluten per kg).

Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.

(*) Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti e/o surgelati all'origine o congelati in loco.

(*) Some products may be blast chilled and/or frozen at the source or on site.

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.

The dishes administered may contain one or more allergens appertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, including:

1. Fish and products thereof
2. Mollusks and products thereof
3. Milk and products thereof (including lactose)
4. Cereals containing gluten and products thereof
5. Nuts
6. Crustaceans and products thereof
7. Peanuts and products thereof
8. Lupin and products thereof
9. Eggs and products thereof
10. Sulphur dioxide and sulphites
11. Soybeans and products thereof
12. Sesame seeds and products thereof
13. Mustard and products thereof
14. Celery and products thereof

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

1. Pesce e prodotti a base di pesce
2. Molluschi e prodotti a base di molluschi
3. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
4. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
5. Frutta a guscio
6. Crostacei e prodotti a base di crostacei
7. Arachidi e prodotti a base di arachidi
8. Lupino e prodotti a base di lupino
9. Uova e prodotti a base di uova
10. Anidrite solforica e solfiti
11. Soia e prodotti a base di soia
12. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Senape e prodotti a base di senape
14. Sedano e prodotti a base di sedano

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA all'aliquota vigente.

Allergie e intolleranze alimentari: si raccomanda di informare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze alimentari.

Tutti i piatti sono preparati in una zona in cui sono presenti allergeni.

All prices are inclusive of VAT at the current rate.

Food allergies and intolerances: Please speak to a member of our team if you have a food allergy or intolerance.

All food is prepared in an area where allergens are present.