

ROOM SERVICE



DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

Disponibili dalle 12:30 alle 22:00

Available from 12:30pm to 10pm

I CLASSICI - CLASSICS

LE ECCELLENZE ITALIANE - ITALIAN EXCELLENCE (7)

€ 15

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, parmigiano reggiano 22 mesi, salame felino IGP.

24 month aged Parma ham, 22 month aged Parmigiano Reggiano cheese, Felino IGP salami.

CLUBHOUSE SANDWICH (1,3,10)

€ 15

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, crema di uova sode, iceberg, pomodoro, maionese, salsa tartara e patate*.

Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, tartar sauce and potatoes*.

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO - SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO (1)

€ 13

Spaghetti con coulis di pomodori freschi, confit e salsa al basilico.

Spaghetti with fresh tomato coulis, tomato confit and basil sauce.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (1,7)

€ 15

Gnocchi di patate con pomodorini, fior di latte di Agerola, crema di parmigiano reggiano 22 mesi e basilico.

Potato gnocchi with cherry tomatoes, mozzarella from Agerola, 22 months Parmesan cream and basil.

FILETTO DI ORATA - SEA BREAM FILLET (4,7)

€ 24

Scottato con zucca montata, porcini confit, polvere di olio evo e gel al pecorino.

Seared with whipped pumpkin, porcini confit, evo oil powder and pecorino cheese gel.

TONNO SCOTTATO - SEARED TUNA (4,8)

€ 22

Tonno fresco scottato, scarola saltata con uvetta sultanina pinoli tostati e olive nere.

Seared fresh tuna, sautéed escarole with sultanas, toasted pine nuts and black olives.

BISTECCA DI MANZO - BEEF STEAK (7,9)

€ 25

Cotta alla griglia con carciofo confit ricoperto di sedano rapa al tartufo e cristalli di sale Maldon.

Grilled with artichoke confit covered with truffle-flavoured celeriac and Maldon salt crystals.

FILETTO DI MAIALE - PORK FILLET (1,7,12)

€ 26

Cotto a bassa temperatura, glassato con il suo fondo alla mela annurca, servito con morbido di patate al formaggio e chips di prosciutto crudo.

Cooked at low temperature, glazed with its Annurca apple sauce, served with soft cheese potatoes and raw ham chips.

GALLETTO ARROSTO - ROASTED COCKEREL

€ 21

Glassato con salsa barbecue e patate al rosmarino.

Glazed with barbecue sauce and rosemary potatoes.

INSALATE - SALADS

INSALATA CAPRESE - CAPRESE SALAD (7)

€ 15

Coulis di pomodori, selezione di pomodori, bocconcini di mozzarella di Bufala Campana DOP e crema al basilico.

Tomato coulis, selection of datterini tomatoes, PDO buffalo mozzarella bites and basil cream.

CAESAR (1,3,7)

€ 15

Straccetti di pollo cotti a bassa temperatura, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi e salsa Caesar.

Chicken strips cooked at low temperature, crispy bacon, iceberg lettuce bread croutons, flakes of 22 months Parmesan cheese and Caesar dressing.

TONNO - TUNA (4,7)

€ 15

Iceberg, rucola, tonno scottato, pomodorini datterino e scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi.

Iceberg lettuce, rocket, fresh seared tuna, datterini tomatoes, parmesan cheese flakes.

MEDITERRANEA (7)

€ 15

Pomodorini datterino, olive nere di Gaeta, feta e basilico.

Datterino tomatoes, black Gaeta olives, feta cheese and basil.

SALMONE - SALMON (4,7)

€ 15

Salmon affumicato, rucola, mozzarella di bufala Campana DOP e pomodorini datterino.

Smoked salmon, rocket, PDO buffalo mozzarella and datterini tomatoes.

DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

Disponibili dalle 12:30 alle 22:00

Available from 12:30pm to 10pm

PIZZA

MARGHERITA (1,7)

€ 11

Pomodoro San Marzano con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico.

San Marzano tomato with mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil and basil.

ORTOLANA (1,7)

€ 12

Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico.

Mixed vegetables, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil and basil.

DIAVOLA (1,7)

€ 12

San Marzano, peperoncino, salame Napoletano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico.

San Marzano tomato, chilli pepper, Neapolitan salami, mozzarella from Agerola, Parmesan cheese, evo oil and basil.

TRICOLORE (1,7)

€ 13

Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano reggiano, olio evo e basilico.

Parma ham, rocket, datterino tomatoes, mozzarella from Agerola, parmesan flakes, evo oil and basil.

FRITTA - FRIED (1,7)

€ 13

Ricotta di pecora, salame Napoletano, San Marzano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano e pepe nero.

Sheep ricotta, Neapolitan salami, San Marzano tomato, mozzarella from Agerola, Parmesan cheese and black pepper.

HAMBURGER - BURGERS

CHC BURGER (1,3,7)

€ 17

Panino, hamburger di manzo*, scamorza affumicata, crema di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate fritte*.

Bun, beef burger*, smoked scamorza cheese, cream of sun-dried tomatoes, caramelised onion, bacon, rocket and potatoes*.

V BURGER (1,3,10)

€ 15

Panino, Vburger*, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo e patate*.

Bun, Vburger*, iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber and potatoes*.

CHICKEN BURGER (1,3)

€ 16

Panino, petto di pollo impanato*, bacon, iceberg, pomodoro, maionese e patate*.

Bun, breaded chicken breast*, bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and potatoes*.

FISH BURGER (1,3,4)

€ 17

Panino, filetto di tonno fresco, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata e patate*.

Bun, fresh tuna fillet, iceberg lettuce, tomato, caramelised red onion and potatoes*.

DOLCI - DESSERTS

TIRAMISÙ (1,3,7)

€ 8

Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro.

Mascarpone cream with biscuits soaked in coffee and bitter cocoa.

TRONCHETTO ARACHIDE E CARAMELLO - PEANUT AND CARAMEL LOG (1,3,7,8)*

€ 8

Croccantino e chantilly alle arachidi con copertura di caramello alla nocciola.

Crunchy peanut chantilly cream with hazelnut caramel coating.

CHEESECAKE AI FRUTTI BOSCO - BERRY CHEESECAKE (1,3,7,8)*

€ 8

Biscotto alla mandorla, crema di formaggio, gelé di bosco e frutti di bosco.

Almond biscuit, cream cheese, berry jelly and berries.

DELIZIA AL LIMONE - LEMON DELIGHT (1,3,7)*

€ 8

Pan di spagna bagnato al limoncello, ricoperto di crema pasticcera al limone.

Sponge cake soaked in limoncello and covered with lemon custard.

BABÀ NAPOLETANO - NEAPOLITAN BABÀ (1,3,7)*

€ 8

Bagnato al rum con crema pasticcera e frutti di bosco.

Rum-soaked with custard and berries.

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE - SLICED SEASONAL FRUIT

€ 7

SPUNTINI BITES

Disponibili dalle 12:00 a mezzanotte
Available from 12:00pm untill midnight

PIZZA MARGHERITA (1,7)* 	€ 11
Pomodoro, fior di latte, grana, olio evo e basilico. Tomato, mozzarella, grana padano cheese, evo oil and basil.	
TRAMEZZINO SALMONE E CRESCENZA - <i>SALMON AND CRESCENZA CHEESE SANDWICH</i> (1,4,7,11)	€ 8
Pane ai cereali, salmone, crema alla crescenza e erba cipollina. Cereal bread, salmon, crescenza cream cheese and chives.	
TRAMEZZINO COTTO E CRESCENZA - <i>BAKED HAM AND CRESCENZA CHEESE SANDWICH</i> (1,7)	€ 8
Pane bianco, prosciutto cotto, crema alla crescenza e pomodoro. White bread, baked ham, crescenza cream cheese and tomato.	
TRAMEZZINO POMODORI SECCHI E OLIVE - <i>DRIED TOMATOES AND OLIVES SANDWICH</i> (1,6,10,11) 	€ 8
Pane ai cereali, pomodori secchi, olive taggiasche, soia edamame e capperi. Cereal bread, dried tomatoes, Taggiasca olives, edamame soy and capers.	
TRAMEZZINO POLLO E BACON - <i>CHICKEN AND BACON SANDWICH</i> (1,3,11)	€ 8
Pane ai cereali, pollo arrosto, bacon e pomodoro. Cereal bread, roasted chicken, bacon and tomato.	

IL SERVIZIO IN CAMERA PREVEDE UN SUPPLEMENTO DI €6 PER SERVIZIO
ROOM SERVICE HAS AN EXTRA CHARGE OF €6 PER SERVICE

ALLERGENI ALLERGENS

ACCANTO AL NOME DI OGNI PIETANZA TROVERETE
INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI PRESENTI, IN BASE ALLA
SEGUENTE CORRISPONDENZA NUMERICA:
1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11 SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12 ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI
13 LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO
14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

*LA REFERENZA POTREBBE ESSERE CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.
VI PREGHIAMO DI AVVISARE LO STAFF IN CASO DI ALLERGIE O/E INTOLLERANZE

 Vegetariano

 Vegano

 Senza lattosio

 Senza glutine

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro i 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.

NEXT TO THE NAME OF EACH DISH, YOU WILL FIND
THE ALLERGENS CONTAINED IN, ACCORDING TO THE
FOLLOWING NUMERICAL CORRESPONDENCE:
1 CEREALS CONTAINING GLUTEN AND PRODUCTS THEREOF
2 CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
3 EGGS AND PRODUCTS THEREOF
4 FISH AND PRODUCTS THEREOF
5 PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
6 SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
7 MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)
8 NUTS
9 CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10 MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11 SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
12 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13 LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
14 MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

*THE REFERENCE MAY BE FROZEN OR DEEP-FROZEN AT ORIGIN
PLEASE INFORM THE TEAM IN CASE OF ALLERGIES OR/AND INTOLERANCES

 Vegetarian

 Vegan

 Lactose free

 Gluten free

We serve gluten free dishes without ingredients and products containing gluten. However, we cannot guarantee that preparations will respect the limit of 20 ppm (20 mg of gluten per kg). Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.

BEVANDE

BEVERAGES

Caffetteria - Coffe and tea

Espresso	€ 2
Caffè Americano	€ 3
American Coffee	
Decaffeinato	€ 2,50
Decaffeinated	
Caffè d'orzo	€ 3
Barley coffee	
Ginseng	€ 3
Cappuccino	€ 3,50
Latte caldo o freddo	€ 2,50
Hot or cold milk	
Latte di soia	€ 2,50
Soya milk	
Latte senza lattosio	€ 2,50
Lactose-free milk	
Caffelatte	€ 3
Latte	
Cioccolata calda	€ 3
Hot chocolate	
Tè e Tisane	€ 4
Teas and Infusions	

Bevande e succhi - Drinks and juices

Succhi di frutta	€ 4
Fruit juices	
Coca Cola	€ 4
Coca Cola Zero	€ 4
Sprite	€ 4
Fanta	€ 4

Acqua minerale - Mineral water

Acqua Minerale Naturale ½ L	€ 2
Still Mineral water ½ L	
Acqua Minerale Frizzante ½ L	€ 2
Sparkling Mineral water ½ L	

Birre - Beers

Peroni 33 cl	€ 5
Leffe Rouge 33 cl	€ 6
Paulaner Weissbier 50 cl	€ 7

Vini - Wines

Vino Bianco 25 cl	€ 8
White Wine 25 cl	
Vino Rosso 25 cl	€ 8
Red Wine 25 cl	