

PRIMA COLAZIONE

Disponibile dalle ore 6.30 alle 12:00

COLAZIONE CAVALIERI

45,00

Dalla nostra pasticceria

Assortimento di panetteria, toast, brioches, croissants, muffins e brownies fatti in casa
pain au chocolate e pan banana
servito con burro, marmellate e miele

Spremute e centrifugati freschi di frutta e verdure

Con scelta di:
arancia, kiwi, ananas, mela, carota o pomodoro

Frutta

Tagliata di frutta fresca di stagione

Yogurt

Yogurt bianco o alla frutta

Cereali

Con scelta di: All Bran, Muesli, Corn Flakes, Special K, Rice Krispies

Uova a piacere

Fritte, strapazzate, à la coque oppure omelette
servite con patate e scelta di salsicce di pollo o pancetta affumicata

Bevande

Con scelta di: caffè, tè o infusi
servito con latte caldo o freddo

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

PRIMA COLAZIONE

Disponibile dalle ore 6.30 alle 12:00

COLAZIONE DEL BENESSERE

37,00

Dalla nostra pasticceria

Assortimento di panetteria integrale e di segale, toast e croissants integrali servito con: margarina, marmellate biologiche senza zucchero e miele

Spremute e centrifugati freschi di frutta e verdure

Con scelta di: arancia, kiwi, ananas, mela, carota o pomodoro

Frutta

Tagliata di frutta fresca di stagione

Cereali

Optimum Omega 3 con mirtili e cannella serviti con: latte intero, scremato o di soia

Tapioca con spinaci al vapore e pomodori a grappolo oppure

Omelette con bianco d'uovo

Bevande

Con scelta di: caffè, tè o infusi servito con latte caldo o freddo

COLAZIONE CELIACA

45,00

Dalla nostra pasticceria

Assortimento di panetteria, selezione di biscotteria servito con burro, marmellate e miele

Spremute e centrifugati freschi di frutta e verdure

Con scelta di: arancia, kiwi, ananas, mela, carota o pomodoro

Frutta

Tagliata di frutta fresca di stagione

Yogurt

Yogurt bianco o alla frutta

Cereali

Con scelta di: Corn Flakes, Muesli, Integrali al miele, Pop al cioccolato

Uova a piacere

Fritte, strapazzate, à la coque oppure omelette

Bevande

Con scelta di: caffè, tè o infusi
Servito con latte caldo o freddo

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

PRIMA COLAZIONE

Disponibile dalle ore 6.30 alle 12:00

COLAZIONE IMPERIALE

220,00
per 2 persone

Champagne

Spremute e centrifugati freschi

Marmellate e miele

Assortimento di panetteria, brioches, croissants

Muffins, dolci e biscotti fatti in casa

Pane di segale con salmone affumicato e cremoso di formaggio

Tartare di tonno e avocado su carpaccio di ananas

Anatra affumicata laccata al miele con nocciole tostate

Canapé di carpaccio di manzo e scaglie di Parmigiano

Canapé di tuorlo fritto, alici e salsa poché

Canapé con astice e arance

Uovo strapazzato al tartufo nero

Tagliata di frutta di stagione

Variazione di fragole al cioccolato

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

PRIMA COLAZIONE

Disponibile dalle ore 6.30 alle 12:00

À LA CARTE

Dalla nostra pasticceria

Assortimento di panetteria, toast, brioches, croissants
servito con burro, marmellate e miele **14,00**

Toast francesi o frittelle con sciroppo di acero **13,00**

Waffles o crêpes
servito con sciroppo di acero o salsa al cioccolato **14,00**

Muffins e brownies fatti in casa **13,00**

Spremute e centrifugati freschi

Arancia, pompelmo, ananas, pomodoro, carota, kiwi, mango, mela verde **15,00**

Frutta Fresca

Tagliata di frutta fresca di stagione **21,00**

Frutti di bosco di stagione **33,00**

Scelta di Cereali

Special K: classico, yogurt, cioccolato o frutti rossi **12,00**

Corn Flakes: classico o cioccolato

Rice Krispies: classico o cioccolato

Frosties

All Bran

Extra Fruit Muesli

Avena

Granola

Scelta di Yogurt

Naturale intero, Naturale magro, Frutta, Magro con frutta, Biologico **12,00**

Yogurt Parfait

Miele di arancio, mandorle, mirtilli secchi e açaí **14,00**

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

UOVA E OMELETTES

À la coque, Fritte, Strapazzate, Uova in camicia	17,00
Uova benedettine	22,00
Omelette con scelta di: pomodoro, formaggio, funghi, erbe fini o prosciutto e formaggio	19,00
Omelette con salmone affumicato, Omelette con gamberetti	22,00
Omelette o Strapazzata con tartufo nero	33,00

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SERVIZIO IN CAMERA

Disponibile dalle ore 12:00 fino a mezzanotte

Snack & Share

Gran selezione di formaggi serviti con miele e composta di frutta	35,00
Assortimento di formaggi di Bufala a Km 0	32,00
Piatto di salumi locali accompagnati con cetriolini sottoaceto e selezione di bruschette	31,00

Antipasti

Cocktail di gamberi, rughetta e rafano	36,00
Carpaccio di manzo con capperi siciliani, Grana e salsa di senape	33,00
Tartare di tonno, avocado e salsa ponzu shoyu	35,00
Caesar salad classica	26,00
Caesar salad con pollo alla griglia	27,00
Caesar salad con gamberi	30,00
Quinoa Real con salmone, rughetta, semi di lino e frutta secca	38,00
"Caprese" mozzarella di bufala, pomodorini di stagione e pesto al basilico	29,00

Zuppe

Zuppa del giorno	20,00
Crema di pomodoro e zenzero con crostini di kamut	24,00

Primi Piatti

Spaghetti alla Bolognese	29,00
Tradizionale lasagna all'Emiliana	28,00
Penne di farro bio con ortaggi e chips di zenzero	30,00
Ravioli di ricotta e spinaci alla crema di parmigiano e salvia croccante	31,00
Strozzapreti al pesto di basilico, gamberi e latte di cocco	28,00
Risotto alla crema di scampi	33,00

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SERVIZIO IN CAMERA

Disponibile dalle ore 12:00 fino a mezzanotte

Secondi di Carne e Pesce

Filetto di manzo	41,00
Rib eye	39,00
Costolette di agnello	48,00
Suprema di pollo	28,00
Trancio di salmone	34,00
Pesce fresco del giorno	34,00

Tutti i secondi di carne e pesce sono serviti con un contorno e una salsa a scelta

Contorni:

Patate al forno, patatine fritte, verdure di stagione grigliate, spinaci, broccoli all'aglio, funghi selvatici e coltivati

Salse:

Salsa bordelaise, salsa béarnaise, salsa al pepe, chimichurri di erbe fini

Sandwiches & Burgers

Club Sandwich	29,00
Cavalieri Hamburger	29,00
Burger di pollo o Burger vegetariano Groviere, avocado, lattuga, pomodori, cipolla rossa sottaceto e salsa aioli	32,00
Piadina alla Romagnola Squacquerone, rucola e prosciutto di Parma	27,00

Tutti i Sandwiches & Burger sono serviti con scelta di patatine fritte o Verdure grigliate

Pizza

Pizza Margherita	23,00
Pizza con Parma e funghi	27,00
Pizza Capricciosa	28,00
Pizza Napoletana	26,00

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SERVIZIO IN CAMERA

Disponibile dalle ore 12:00 fino a mezzanotte

Dolci

Tortino di mele con salsa alla cannella	16,00
Meringata di fragole	16,00
Crème brulée con salsa ai frutti di bosco	18,00
Sorpresa di cassata Siciliana	18,00
Gelato artigianale del giorno	16,00
Tiramisu	14,00

PICNIC IN CAMERA

180,00

per 2 persone

(da ordinare almeno 6 ore in anticipo)

Chips di verdure biologiche
Insalata di quinoa e gamberetti
Rigatoncini all'amatriciana
I fritti
suppli, mozzarella in carrozza, arancini
Kebab di agnello con cumino e salsa di yogurt all'aglio
oppure
Kebab di manzo marinato al cocco con olio piccante
Tagliata di frutta fresca di stagione
Bon bon al cioccolato

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SERVIZIO IN CAMERA

Disponibile dalle ore 12:00 fino a mezzanotte

MENU BAMBINO

Spuntini

Pinocchio

Consommé di pollo con pastina

8,00

Topolino

Penne al pomodoro

10,00

Obelix

Hamburger con patatine fritte

12,00

Paperino

Pizza a scelta

10,00

Bugs Bunny

Pepite di pollo dorate

9,00

Braccio di Ferro

Lasagna all'Emiliana

12,00

Capuccetto Rosso

Filetto di pesce dorato

14,00

Batman

Scaloppina alla milanese con patatine fritte

14,00

Dolci

Variazione di gelati artigianali

Mousse alla fragola

Crêpe con nutella

Tortino di mela con salsa di vaniglia

7,00

Bevande

Soft drinks

Spremute e centrifugati di frutta

6,00

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SERVIZIO IN CAMERA

Disponibile dalle ore 12:00 fino a mezzanotte

BEVANDE

Acqua Minerale

Acqua Panna (minerale naturale)

Acqua Ferrarelle (effervescente naturale)

Acqua San Pellegrino (frizzante)

cl. 50 **7,00**

cl. 75 **8,00**

Fiuggi, Perrier, Evian

10,00

Bevande Analcoliche

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,
Bitter Lemon, Acqua Tonica, Ginger Ale, Red Bull

10,00

Tè freddo al limone o pesca

10,00

Birre

Nastro Azzurro

10,00

Heineken, Beck's, Budweiser

10,00

Tourtel (analcolica)

12,00

BEVANDE CALDE

Caffè

Espresso, Espresso decaffeinato

7,00

Doppio espresso

8,00

Caffè americano

9,00

Caffè americano decaffeinato

9,50

Caffè d'orzo

6,50

Cappuccino

9,50

Cioccolata calda con panna

9,50

Tè & Infusi

10,00

English Breakfast

Earl Grey

Darjeeling

Tè verde

Lapsang Souchong

Tè deteinato

Camomilla

Verbena

Tiglio

Menta piperita

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SERVIZIO IN CAMERA

Disponibile dalle ore 12:00 fino a mezzanotte

Champagne

Veuve Clicquot Ponsardin St. Petersburg Chardonnay - Pinot nero	115,00
Moët & Chandon - Brut Réserve Impériale Chardonnay - Pinot nero	120,00
Dom Pérignon Chardonnay - Pinot nero	340,00
Louis Roederer Cristal Cuvée Brut Chardonnay - Pinot nero	430,00
Krug Brut Grand Cuvée Chardonnay - Pinot nero	420,00

Champagne Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé Chardonnay - Pinot nero	145,00
Moët & Chandon Rosé Brut Chardonnay - Pinot nero	140,00
Louis Roederer Cristal Cuvée Rosé Chardonnay - Pinot nero	800,00
Krug Brut Rosé Chardonnay - Pinot nero	750,00

Spumante

Cellarius Brut - Berlucchi Chardonnay - Pinot nero	63,00
Franciacorta Brut Cuvée Prestige - Ca' del Bosco Chardonnay - Pinot nero	80,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra dry - Col Vetoraz	50,00

Spumante Rosé

Franciacorta Brut Cuvée Prestige Rosé - Ca' del Bosco Chardonnay - Pinot nero	72,00
--	-------

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SERVIZIO IN CAMERA

Disponibile dalle ore 12:00 fino a mezzanotte

VINI BIANCHI

Piemonte

Gavi dei Gavi "Etichetta Nera" - La Scolca **57,00**
Cortese

Lombardia

Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco **45,00**
Chardonnay - Pinot bianco

Alto Adige

Pinot Grigio - Franz Haas **39,00**
Pinot grigio

Friuli

Chardonnay Collio DOC - Conti Formentini **40,00**
Chardonnay

Toscana

Pinot Grigio "San Angelo" - Banfi **39,00**
Pinot Grigio

Lazio

Frascati Superiore - Casale Marchese **33,00**
Malvasia - Trebbiano

Sicilia

Chardonnay Regaleali - Tasca d'Almerita **86,00**
Chardonnay

Sardegna

Vermentino di Sardegna "Opale" - Mesa **39,00**
Vermentino

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

MEZZE BOTTIGLIE

Piemonte

Gavi dei Gavi "Etichetta Nera"

39,00

Cortese

Lombardia

Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco

33,00

Chardonnay - Pinot bianco

Lazio

Frascati Superiore - Casale Marchese

24,00

Malvasia - Trebbiano

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SERVIZIO IN CAMERA

Disponibile dalle ore 12:00 fino a mezzanotte

VINI ROSSI

Piemonte

Barolo Bussia - Prunotto **130,00**
Nebbiolo

Lombardia

Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco **44,00**
Merlot - Cabernet Sauvignon - Nebbiolo

Friuli Venezia Giulia

Merlot - Rocca Bernarda **50,00**

Veneto

Amarone della Valpolicella - Masi **91,00**
Corvina - Rondinella - Molinara

Toscana

Chianti Classico "Villa di Geggiano" - Bianchi Bandinelli **42,00**
Sangiovese - Canaiolo

Brunello di Montalcino - Banfi **110,00**
Sangiovese Grosso

Lazio

Shiraz - Casale del Giglio **38,00**
Syrah

Umbria

Montefalco Rosso - Caprai **44,00**
Sangiovese - Sagrantino

Abruzzo

"Incanto" - Marramiero **45,00**
Montepulciano

Puglia

Taras - Tenute Albano Carrisi **55,00**
Primitivo

Sicilia

Cabernet Sauvignon - Tasca d'Almerita **80,00**
Cabernet Sauvignon

Sardegna

Marchese di Villa Marina - Sella & Mosca **85,00**
Cabernet Sauvignon

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

MEZZE BOTTIGLIE

Piemonte

Barbaresco "Camp Gros" - Tenuta Cisa Asinari **90,00**
Nebbiolo

Barolo Bussia - Prunotto **80,00**
Nebbiolo

Lombardia

Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco **25,00**
Merlot - Cabernet Sauvignon - Nebbiolo

Toscana

Brunello di Montalcino - Banfi **50,00**
Sangiovese Grosso

Umbria

Rubesco - Lungarotti **24,00**
Sangiovese - Canaiolo

VINI ROSATI

Toscana

Scalabrone - Antinori **45,00**
Cabernet Sauvignon - Merlot

Puglia

Five Roses - Leone de Castris **40,00**
Negroamaro - Malvasia Nera

VINI DOLCI

Veneto

Dindarello - Maculan **45,00**
Moscato

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SPIRITS

Rum

Bacardi Oro 37.5%	13,00
Havana 7 yrs 40%	13,00

Vodka

Belvedere 40%	15,00
Absolut 40%	13,00

Gin

Bombay Sapphire 40%	13,00
Hendrick's 44%	14,00

Porto - Port

Offley 1999 20%	16,00
-----------------	-------

LIQUORI

Italiani

Disaronno	12,00
Limoncello	12,00
Sambuca	11,00

Internazionali

Baileys	14,00
Tia Maria	12,00
Grand Marnier	14,00

AMARI

Averna	10,00
Montenegro	10,00
Fernet Branca	10,00
Ramazotti	10,00
Jägermeister	10,00

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

COCKTAILS

18,00

Negroni

Gin, Bitter Campari, Martini Rosso

Spritz

Aperol, Prosecco e Soda

Bloody Mary

Vodka, Succo di Limone,
Succo di Pomodoro, Sale, Pepe,
Salsa Worcester, Tabasco, Sale di Sedano

Gin Tonic

Gin Beefeater, Acqua Tonica

Vodka Tonic

Vodka Smirnoff, Acqua Tonica

Champagne Cocktail

Moët & Chandon, Grand Marnier,
Zucchero, Angostura

Kir

Vino Bianco, Crema de Cassis

Kir Royal

Moët & Chandon, Crema de Cassis

Mimosa

Moët & Chandon, Spremuta di Arancia

Rossini

Moët & Chandon, Purea di Fragole

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona

SPUNTINO DI MEZZANOTTE

Disponibile dalle ore 24:00 fino alle 6:30

Antipasti e Insalate

Mozzarella caprese	24,00
Caesar salad	23,00
Insalata di riso allo zafferano con verdure e gamberi	25,00
Assortimento di salumi tipici italiani	28,00

Zuppe e Primi

Tradizionale minestrone romano	18,00
Lasagnetta vegetariana su purea di zucchine	25,00
Parmigiana di melanzane	24,00

Sandwiches

Insalata di tonno	20,00
Pollo e lattuga	18,00
Salmon e Philadelphia	21,00
Toast prosciutto e formaggio	20,00

Mini Pizza

Margherita	12,00
Capricciosa	15,00
Vegetariana	12,00

Dolci

Panna cotta con salsa di lamponi	17,00
Mousse al cioccolato	18,00
Tiramisù	16,00
Macedonia di frutta fresca	15,00

SPUNTINO DI MEZZANOTTE

Servito dalle ore 24.00 fino alle 6.30

Spumanti & Champagne

Cellarius Brut - Berlucchi	63,00
Franciacorta Brut Cuvée - Ca' del Bosco	68,00
Veuve Clicquot Ponsardin - St. Petersburg	125,00
Moët & Chandon - Brut Réserve Impériale	120,00

Vini bianchi

Gavi dei Gavi "Etichetta Nera" - La Scolca	57,00
Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco	d. 50 33,00
	d. 75 43,00
Frascati Superiore - Casale Marchese	d. 50 24,00
	d. 75 33,00

Vini rossi

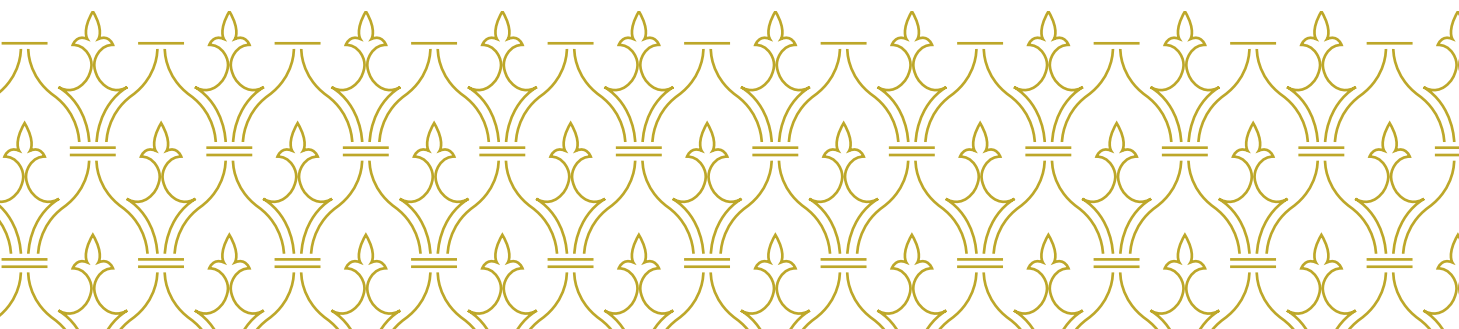
Chianti Classico "Villa di Geggiano" - Bianchi Bandinelli	42,00
Rosso di Montalcino - Banfi	48,00
Cabernet Sauvignon - Tasca d'Almerita	75,00
Rubesco - Lungarotti	d. 50 24,00
Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco	d. 50 24,00

Bevande Analcoliche

Soft drinks	10,00
-------------	-------

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Addebito di consegna Euro 8,00 per persona



BREAKFAST

Available from 6.30 am to noon

CAVALIERI BREAKFAST

45,00

From our own bakery

Bakery basket, toast, brioches, croissants, homemade muffins and brownies
chocolate sweet bread and banana sweet bread
served with butter, jam and honey

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

With choice of:

orange, kiwi, pineapple, apple, carrot or tomato

Fruit

Sliced fresh seasonal fruit

Yoghurt

White or fruit yoghurt

Cereals

With choice of: All Bran, Muesli, Corn Flakes, Special K, Rice Krispies

Eggs

Fried eggs, scrambled eggs, soft boiled eggs or omelette
served with potatoes and a choice of chicken sausages or smoked bacon

Beverages

With choice of: coffee, tea or infusions
served with hot or cold milk

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

BREAKFAST

Available from 6.30 am to noon

LIGHT BREAKFAST

37,00

From our own bakery

Bakery basket with freshly baked wholemeal and rye breads, wholemeal toast and croissants
served with: margarine, organic sugar-free jam and honey

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

With choice of: orange, kiwi, pineapple, apple, carrot or tomato

Fruit

Sliced fresh seasonal fruit

Cereals

Optimum Omega 3 with blueberries and cinnamon
served with: whole milk, skimmed milk or soy milk

Tapioca with steamed spinach and tomatoes

or

Omelette with egg whites

Beverages

With choice of: coffee, tea or infusions
served with hot or cold milk

GLUTEN-FREE BREAKFAST

45,00

From our own bakery

Bakery basket, selection of biscuits
served with butter, jam and honey

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

With choice of:

orange, kiwi, pineapple, apple, carrot or tomato

Fruit

Sliced fresh seasonal fruit

Yoghurt

White or fruit yoghurt

Cereals

With choice of: Corn Flakes, Muesli, Wholemeal honey cereals, Chocolate Pop

Eggs

Fried eggs, scrambled eggs, soft boiled eggs or omelette

Beverages

With choice of: coffee, tea or infusions
served with hot or cold milk

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

BREAKFAST

Available from 6.30 am to noon

IMPERIAL BREAKFAST

220,00

for two persons

Champagne

Freshly squeezed juices

Jam and honey

Bakery basket with assortment of bread, brioches, croissants

Homemade muffins, cakes and cookies

Rye bread with smoked salmon and cream cheese

Tuna fish and avocado tartare on pineapple carpaccio

Smoked duck glazed with honey and toasted hazelnuts

Canapé with beef carpaccio and Parmesan

Canapé with fried red egg, anchovies and poché sauce

Canapé with lobster and orange

Scrambled egg with black truffle

Sliced fresh seasonal fruit

Chocolate strawberry variation

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

BREAKFAST

Available from 6.30 am to noon

À LA CARTE

From our own bakery

Bakery basket, toast, brioches, croissants
served with butter, jam and honey **14,00**

French toast or pancakes with maple syrup **13,00**

Waffles or crêpes
served with maple syrup or chocolate sauce **14,00**

Homemade muffins and brownies **13,00**

Freshly squeezed juices

Orange, grapefruit, pineapple, tomato, carrot, kiwi, mango, green apple **15,00**

Fresh fruit

Sliced fresh seasonal fruit **21,00**

Wild berries **33,00**

Assorted Cereals **12,00**

Special K: classic, yoghurt, chocolate or red fruits

Corn Flakes: classic and chocolate

Rice Krispies: classic and chocolate

Frosties

All Bran

Extra Fruit Muesli

Oats

Granola

Selection of Yoghurt

Natural whole milk, Low calorie natural, Fruit, Low calorie with fruit, Organic **12,00**

Parfait Yoghurt

Orange honey, almonds, dried blueberries and açai **14,00**

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

EGGS AND OMELETTES

Soft boiled eggs, Fried eggs, Scrambled eggs, Poached eggs	17,00
Eggs Benedict	22,00
Omelette With choice of: tomato, cheese, mushrooms, fine herbs or cheese and ham	19,00
Smoked salmon omelette, Shrimp omelette	22,00
Omelette or Scrambled eggs with black truffle	33,00

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

IN-ROOM DINING

Available from noon until midnight

Snack & Share

Selection of cheese served with honey and compote	35,00
Buffalo cheese assortment	32,00
Local charcuterie plate served with pickles and bruschette selection	31,00

Starters

Shrimp cocktail, rocket and horseradish	36,00
Beef carpaccio with mustard, Sicilian cappers and Grana cheese	33,00
Tuna tartare, avocado and ponzu shoyu sauce	35,00
Classic Ceasar salad	26,00
Chicken Ceasar salad	27,00
Ceasar salad with shrimps	30,00
Real quinoa with salmon, rocket, flax seeds and dried fruit	38,00
"Caprese salad" buffalo mozzarella, tomatoes and basil pesto	29,00

Soups

Soup of the day	20,00
Tomato and ginger cream served with kamut croutons	24,00

Pasta Dishes

Spaghetti pasta Bolognese sauce	29,00
Traditional Emilian style lasagna	28,00
Organic spelt penne pasta with vegetables and ginger chips	30,00
Ricotta and spinach ravioli with parmesan cream and crispy sage	31,00
Strozzapreti pasta with basil pesto, shrimps and coconut milk	28,00
Scampi cream risotto	33,00

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

IN-ROOM DINING

Available from noon until midnight

Fish and Meat Main Courses

Beef tenderloin	41,00
Rib eye	39,00
Lamb chop	48,00
Chicken supreme	28,00
Salmon fillet	34,00
Fish of the day	34,00

All fish and meat main courses are served with a choice of side dishes and sauces.

Side orders:

Roast potatoes, french fries, grilled seasonal vegetables, spinach, garlic broccoli, wild and cultivated mushrooms

Sauces:

Bordelaise, Béarnaise, peppercorn sauce, fine herbs chimichurri

Sandwiches & Burgers

Club Sandwich	29,00
Cavalieri Hamburger	29,00
Chicken Burger or vegetarian Burger Gruyere, avocado, lettuce, tomato, pickled red onion, aioli sauce	32,00
Romagnola piadina Squacquerone cheese, rocket and Parma ham	27,00

All Sandwiches & Burger are served with choice of French fries or grilled vegetables

Pizza

Pizza Margherita (with mozzarella and tomato sauce)	23,00
Pizza with Parma ham and mushrooms	27,00
Pizza Capricciosa (with ham, artichokes, mushrooms, olives and egg)	28,00
Neapolitan Pizza	26,00

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

IN-ROOM DINING

Available from noon until midnight

Dessert

Apple tart with cinnamon sauce	16,00
Meringue with strawberries	16,00
Crème brûlée with wild berries sauce	18,00
Sicilian cassata surprise	18,00
Homemade ice cream of the day	16,00
Tiramisù	14,00

IN-ROOM PICNIC

180,00

for two persons
(to order at least 6 hours in advance)

Organic vegetables chips
Quinoa salad with shrimps
Rigatoncini pasta "Amatriciana" style
Italian fried delicacies
suppli, mozzarella in carrozza, arancini
Cumin-Chile lamb kebabs with yoghurt
or
Coconut-marinated short rib kebabs with chili oil
Selection of fresh seasonal fruit
Chocolate bonbons

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

IN-ROOM DINING

Available from noon until midnight

CHILDREN MENU

Snacks

Pinocchio

Chicken consommé with diced pasta

8,00

Mickey Mouse

Penne pasta with tomato

10,00

Obelix

Hamburger with French fries

12,00

Donald Duck

Pizza of your choice

10,00

Bugs Bunny

Chicken nuggets

9,00

Popeye

Emilian style lasagna

12,00

Little Red Riding Hood

Fried fillet of fish

14,00

Batman

Veal escalope with French fries

14,00

Sweets

Homemade ice cream

Strawberry mousse

Nutella crêpe

Apple pie with vanilla sauce

7,00

Drinks

Soft drinks

Freshly squeezed juices

6,00

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

IN-ROOM DINING

Available from noon to midnight

BEVERAGES

Mineral Water

Acqua Panna (still water)

Acqua Ferrarelle (naturally sparkling)

Acqua San Pellegrino (sparkling water)

cl. 50 7,00

cl. 75 8,00

Fiuggi, Perrier, Evian

10,00

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,
Bitter Lemon, Acqua Tonica, Ginger Ale, Red Bull

10,00

Lemon or peach iced tea

10,00

Beers

Nastro Azzurro

10,00

Heineken, Beck's, Budweiser

10,00

Tourtel (alcohol free)

12,00

HOT BEVERAGES

Coffee

Espresso, Decaffeinated coffee

7,00

Double espresso

8,00

American coffee

9,00

Decaffeinated American coffee

9,50

Barley coffee

6,50

Cappuccino

9,50

Hot chocolate with whipped cream

9,50

Tea & Herbal tea

10,00

English Breakfast

Earl Grey

Darjeeling

Green tea

Lapsang Souchong

Theine-free tea

Chamomile

Vervain

Linden

Peppermint

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

IN-ROOM DINING

Available from noon to midnight

Champagne

Veuve Clicquot Ponsardin St. Petersburg Chardonnay - Pinot nero	115,00
Moët & Chandon - Brut Réserve Impériale Chardonnay - Pinot nero	120,00
Dom Pérignon Chardonnay - Pinot nero	340,00
Louis Roederer Cristal Cuvée Brut Chardonnay - Pinot nero	430,00
Krug Brut Grand Cuvée Chardonnay - Pinot nero	420,00

Champagne Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé Chardonnay - Pinot nero	145,00
Moët & Chandon Rosé Brut Chardonnay - Pinot nero	140,00
Louis Roederer Cristal Cuvée Rosé Chardonnay - Pinot nero	800,00
Krug Brut Rosé Chardonnay - Pinot nero	750,00

Spumante

Cellarius Brut - Berlucchi Chardonnay - Pinot nero	63,00
Franciacorta Brut Cuvée Prestige - Ca' del Bosco Chardonnay - Pinot nero	80,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra dry - Col Vetoraz	50,00

Spumante Rosé

Franciacorta Brut Cuvée Prestige Rosé Chardonnay - Pinot nero	72,00
--	-------

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

IN-ROOM DINING

Available from noon to midnight

WHITE WINES

Piemonte

Gavi dei Gavi "Etichetta Nera" - La Scolca **57,00**
Cortese

Lombardia

Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco **45,00**
Chardonnay - Pinot bianco

Alto Adige

Pinot Grigio - Franz Haas **39,00**
Pinot grigio

Friuli

Chardonnay Collio DOC - Conti Formentini **40,00**
Chardonnay

Toscana

Pinot Grigio "San Angelo" - Banfi **39,00**
Pinot Grigio

Lazio

Frascati Superiore - Casale Marchese **33,00**
Malvasia - Trebbiano

Sicilia

Chardonnay Regaleali - Tasca d'Almerita **86,00**
Chardonnay

Sardegna

Vermentino di Sardegna "Opale" - Mesa **39,00**
Vermentino

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

HALF BOTTLES

Piemonte

Gavi dei Gavi "Etichetta Nera"

39,00

Cortese

Lombardia

Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco

33,00

Chardonnay - Pinot bianco

Lazio

Frascati Superiore - Casale Marchese

24,00

Malvasia - Trebbiano

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

IN-ROOM DINING

Available from noon to midnight

RED WINES

Piemonte

Barolo Bussia - Prunotto 130,00

Nebbiolo

Lombardia

Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco 44,00

Merlot - Cabernet Sauvignon - Nebbiolo

Friuli Venezia Giulia

Merlot - Rocca Bernarda 50,00

Veneto

Amarone della Valpolicella - Masi 91,00

Corvina - Rondinella - Molinara

Toscana

Chianti Classico "Villa di Geggiano" - Bianchi Bandinelli 42,00

Sangiovese - Canaiolo

Brunello di Montalcino - Banfi 110,00

Sangiovese Grosso

Lazio

Shiraz - Casale del Giglio 38,00

Syrah

Umbria

Montefalco Rosso - Caprai 44,00

Sangiovese - Sagrantino

Abruzzo

"Incanto" - Marramiero 45,00

Montepulciano

Puglia

Taras - Tenute Albano Carrisi 55,00

Primitivo

Sicilia

Cabernet Sauvignon - Tasca d'Almerita 80,00

Cabernet Sauvignon

Sardegna

Marchese di Villa Marina - Sella & Mosca 85,00

Cabernet Sauvignon

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

HALF BOTTLES

Piemonte

Barbaresco "Camp Gros" - Tenuta Cisa Asinari **90,00**
Nebbiolo

Barolo Bussia - Prunotto **80,00**
Nebbiolo

Lombardia

Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco **25,00**
Merlot - Cabernet Sauvignon - Nebbiolo

Toscana

Brunello di Montalcino - Banfi **50,00**
Sangiovese Grosso

Umbria

Rubesco - Lungarotti **24,00**
Sangiovese - Canaiolo

ROSÉ WINES

Toscana

Scalabrone - Antinori **45,00**
Cabernet Sauvignon - Merlot

Puglia

Five Roses - Leone de Castris **40,00**
Negroamaro - Malvasia Nera

DESSERT WINES

Veneto

Dindarello - Maculan **45,00**
Moscato

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

SPIRITS

Rum

Bacardi Oro 37.5%	13,00
Havana 7 yrs 40%	13,00

Vodka

Belvedere 40%	15,00
Absolut 40%	13,00

Gin

Bombay Sapphire 40%	13,00
Hendrick's 44%	14,00

Porto - Port

Offley 1999 20%	16,00
-----------------	-------

LIQUEURSI

Italian

Disaronno	12,00
Limoncello	12,00
Sambuca	11,00

International

Baileys	14,00
Tia Maria	12,00
Grand Marnier	14,00

AMARI

Averna	10,00
Montenegro	10,00
Fernet Branca	10,00
Ramazotti	10,00
Jägermeister	10,00

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

COCKTAILS

18,00

Negroni

Gin, Bitter Campari, Martini Rosso

Spritz

Aperol, Prosecco e Soda

Bloody Mary

Vodka, Fresh Lemon Juice, Tomato Juice,
Salt, Pepper, Worcester Sauce,
Tabasco, Celery Salt

Gin Tonic

Beefeater Gin, Tonic Water

Vodka Tonic

Smirnoff Vodka, Tonic Water

Champagne Cocktail

Moët & Chandon, Grand Marnier,
Sugar, Angostura

Kir

White Wine, Crème de Cassis

Kir Royal

Moët & Chandon, Crème de Cassis

Mimosa

Moët & Chandon, Fresh Orange Juice

Rossini

Moët & Chandon, Strawberry Purée

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

MIDNIGHT SNACK

Served from midnight until 6.30 am

Appetizer and Salads

Caprese salad	24,00
Caesar salad	23,00
Saffron rice salad with vegetables and prawns	25,00
Assortment of Italian cold cuts	28,00

Soups and Pasta

Tradizionale Roman minestrone	18,00
Vegetarian lasagnetta on zucchini purée	25,00
Aubergine parmigiana	24,00

Sandwiches

Tuna salad	20,00
Chicken and lettuce	18,00
Salmon and Philadelphia cheese	21,00
Ham and cheese toast	20,00

Mini Pizza

Mozzarella and tomato sauce	12,00
Capricciosa - Pizza with ham, artichokes and mushrooms	15,00
Vegetarian pizza	12,00

Dessert

Cream pudding with raspberry sauce	17,00
Chocolate mousse	18,00
Tiramisu	16,00
Fresh fruit salad	15,00

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

MIDNIGHT SNACK

Served from midnight until 6.30 am

Spumanti & Champagne

Cellarius Brut - Berlucchi	63,00
Franciacorta Brut Cuvée - Ca' del Bosco	68,00
Veuve Clicquot Ponsardin - St. Petersburg	125,00
Moët & Chandon - Brut Réserve Impériale	120,00

White Wines

Gavi dei Gavi "Etichetta Nera" - La Scolca	57,00
Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco	d. 50 33,00
	d. 75 43,00
Frascati Superiore - Casale Marchese	d. 50 24,00
	d. 75 33,00

Red Wines

Chianti Classico "Villa di Geggiano" - Bianchi Bandinelli	42,00
Rosso di Montalcino - Banfi	48,00
Cabernet Sauvignon - Tasca d'Almerita	75,00
Rubesco - Lungarotti	d. 50 24,00
Terre di Franciacorta "Curtefranca" - Cà del Bosco	d. 50 24,00

Soft Drinks

Soft drinks	10,00
-------------	-------

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Delivery charge Euro 8,00 per person

