

Menu Servizio in Camera

Servizio disponibile dalle ore 12.45 alle 14.15 (ultimo ordine)
e dalle 18:30 alle 22:00 contattando il 478.



Servizio di consegna in camera € 15.00

GLI ANTIPASTI

- °Prosciutto cotto, ciliegine di mozzarella e crostone di pane rustico € 17.50
- Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini canditi € 18.50
- °Couscous di semola con verdure, pomodori disidratati, semi di girasole tostatati € 16.50
- °Vitello tonnato come tradizione, sugo d'arrosto e cipollina arrostita agrodolce € 19.00
- °Mille foglie di baccalà mantecato con pane carasau ed erbe mediterranee € 20.50

LE INSALATE

- Nilo: Insalata verde, lattughino, pomodori, cetrioli, tonno, salmone affumicato, mozzarelline, dressing allo yogurt e semi croccanti. € 19.00
- Sfinge: Insalata verde, lattughino, filetto di pollo grigliato, olive, scaglie di Grana Padano D.O.P., carote, pomodorino e salsa tartara. € 16.00

I PRIMI

- Spaghettoni di semola di grano duro condito con la nostra salsa pomodoro artigianale, crema di basilico e stracciatella pugliese € 17.50
- Pennette al pomodoro € 13.00
- Pennette in bianco/pastina € 11.00
- °Pennette con ragù di manzo alla bolognese € 15.00
- °Lasagna alla bolognese € 17.50
- °Raviolo ripieno di carciofi e ricotta su delicata di pecorino sardo e menta € 18.50
- °Maccheroncini al torchio, funghi, tastasal e crumble di Grana Padano D.O.P. al rosmarino € 19.50
- °Zuppa antichi sapori € 16.00

I SECONDI

- °Cotoletta di pollo con patate fritte € 18.50
- °Wurstel arrosto con patate fritte € 18.50
- °Polpettine di manzo al pomodoro e purè di patate € 16.50

°Maxi hamburger di manzo con pomodoro, bacon croccante, formaggio cheddar, insalata, cetriolino in agrodolce e patatine fritte, accompagnato dalla salsa burger € 22.50

°Darna di salmone al cartoccio alla mediterranea € 24.50

°Medaglione vegano, accompagnato dalla nostra spadellata di verdure € 20.00

I CONTORNI

- °Patate fritte € 8.00
- Patate arrostiti € 8.50
- Verdure al forno € 9.50
- Insalata verde € 8.50

LE PIZZE

Margherita Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva e basilico. € 10.50

Marinara Pomodoro, origano e olio all'aglio. € 9.00

Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto cotto e funghi champignon. € 13.00

Salame dolce Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico e salame dolce. € 13.50

°Wurstel e patatine Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, wurstel e patatine fritte. € 12.00

Ortolana Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, zucchine, melanzana, pomodorini, peperoni e patate arrosto. € 13.50

Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, tonno e cipolla rossa. € 15.00

Pizza Tutankhamon Pomodoro, mozzarella di bufala sfilacciata cruda, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto crudo, pomodorino rosso, scaglie di Grana Padano D.O.P. e rucola. € 15.50

Terra e fuoco Paté di olive, pomodoro secco, mozzarella fior di latte, speck e Grana Padano D.O.P. a scaglie. € 14.00

Le Pizze Vegane

Big Green Pomodoro, mozzarella vegana, zucchine, melanzane, peperoni, funghi champignon, patate arrosto e basilico. € 13.50

Veg margherita Pomodoro, mozzarella vegana, zucchine, melanzane, peperoni, funghi champignon, patate arrosto e basilico. € 11.50

I DESSERT

- Panna cotta con salsa al cioccolato o ai frutti rossi o caramello € 8.00
- Il classico Tiramisù della tradizione italiana € 9.50
- Millefoglie con crema leggera alla vaniglia € 9.50
- L'insalatina di frutta fresca € 8.50
- Cheesecake vegana ai frutti di bosco € 8.50

ACQUA E SOFT DRINK

- Acqua minerale in Pet- cl. 50 € 2.50
- Acqua minerale in Pet- cl. 100 € 4.00
- Bibite pet 0.33 lt: Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, The pesca e The limone, Sprite € 4.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Beck's - cl. 33 (5% vol.) € 6.00
- Corona - cl. 33 (4,5% vol.) € 6.00
- Corona "0,0" - cl. 33 (0,0% vol.) € 6.50
- Super Tenent's - cl. 33 (9% vol.) € 7.50
- Birra Senza Glutine - cl. 33 (4,7% vol.) € 6.50

VINI E BOLLICINE

- Prosecco D.O.C "Perlage" - Veneto € 26.00
- Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut Revì - Trentino alto Adige € 40.00
- Brut Authentique Pierre Gobillard Champagne - Francia € 75.00
- Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani - Veneto € 26.00
- Soave D.O.C. Vintage Cantine Bertani - Veneto € 33.00
- Merlot Corvina I.G.T. Allegrini Corte Giara - Veneto € 24.00
- Valpolicella Classico D.O.C bio Cà La Bionda - Veneto € 32.00
- Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C bio Cà La Bionda - Veneto € 45.00

Supplemento aggiunte per ingrediente € 3.00
Servizio di consegna in camera € 15.00

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati. Inoltre, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.



° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

Nei piatti ordinati, modificati su richiesta dai clienti, senza qualche ingrediente in base al proprio gusto, il prezzo di vendita rimane sempre quello riportato nel menu.



Tutta la bontà della nostra cucina in camera!

Le portate che stai per ordinare saranno consegnate in un box termico, al fine di preservare al massimo la cottura, in totale sicurezza.

I piatti utilizzati sono realizzati in materiale ecosostenibile.

Una volta terminato il pasto, riponi i piatti nel box e lascialo all'esterno della camera.

Menu Room Service

Service available from 12.45pm to 2.15pm (last order)
and from 6.30pm to 10.00pm by contacting ext. 478.

Price per delivery € 15.00



APPETIZERS

- °Cooked ham, mozzarella balls and crusty farmhouse bread € 17.50
- Raw ham, buffalo mozzarella, candied cherry tomatoes € 18.50
- °Semolina couscous with mixed vegetables, sun-dried tomatoes and toasted sunflower seeds € 16.50
- °Traditional veal with tuna sauce, roast gravy and sweet and sour roasted onion € 19.00
- °Millefeuille of creamed cod with carasau bread and Mediterranean herbs € 20.50

SALADS

- Nilo:** € 19.00
Green salad, lettuce, tomatoes, cucumber, tuna, smoked salmon, baby mozzarella, yoghurt dressing and crunchy seeds.
- Sphinx:** € 16.00
Green salad with lettuce, grilled chicken breast, olives, shavings of Grana Padano D.P.O. cheese, cherry tomatoes and tartare sauce.

STARTERS

- Durum wheat semolina spaghetti served with our homemade tomato sauce, basil cream and stracciatella cheese € 17.50
- Pennette pasta with tomato € 13.00
- Pennette pasta with butter/small pasta shapes € 11.00
- °Pennette pasta with beef Bolognese ragu € 15.00
- °Lasagna Bolognese € 17.50
- °Raviolo filled with artichokes and ricotta on a delicate bed of Sardinian pecorino cheese and mint € 18.50
- °Hand-pressed maccheronino pasta, mushrooms, tastasal (mixed pork meat) and Grana Padano D.O.P. crumble with rosemary € 19.50
- °Traditional-flavoured soup € 16.00

MAIN COURSES

- °Chicken cutlet with chips € 18.50
- °Grilled frankfurter with chips € 18.50
- °Beef meatballs with tomato and mashed potato € 16.50

*We inform our customers that if fresh produce is unavailable, then the ingredients used may have been frozen or preserved using a blast chiller.

Please note that if you choose to exclude some ingredients from a dish, the price of the dish remains unchanged.



- °Maxi beefburger with tomato, crispy bacon, Cheddar cheese, salad, sweet and sour gherkin and fries, served with burger sauce € 22.50
- °Mediterranean-style baked salmon steak € 24.50
- °Vegan medallion, served with our sautéed vegetables € 20.00

SIDE DISHES

- °Chips € 8.00
- Roast potatoes € 8.50
- Oven-roasted vegetables € 9.50
- Green salad € 8.50

LE PIZZE

- Margherita** € 10.50
Tomato, fior di latte mozzarella, extra-virgin olive oil and basil.
- Marinara** € 9.00
Tomato, oregano and garlic oil.
- Ham and mushrooms** € 13.00
Tomato, fior di latte mozzarella, extra-virgin olive oil, basil, cooked ham and button mushrooms.
- Sweet salami** € 13.50
Tomato, fior di latte mozzarella, extra-virgin olive oil, basil and sweet salami.
- °**Frankfurter and chips** € 12.00
Tomato, fior di latte mozzarella, extra-virgin olive oil, basil, frankfurters and chips.
- Ortolana** € 13.50
Tomato, fior di latte mozzarella, extra virgin olive oil, basil, courgettes, aubergine, cherry tomatoes, bell peppers and roast potatoes.
- Tuna and onion** € 15.00
Tomato, fior di latte mozzarella, basil, tuna and red onions.
- Tutankhamon Pizza** € 15.50
Tomato, hand-torn fresh buffalo mozzarella, extra-virgin olive oil, basil, raw ham, red cherry tomatoes, shavings of Grana Padano D.O.P. and rocket.
- Terra e fuoco** € 14.00
Olive pâté, sun-dried tomato, fior di latte mozzarella, speck and Grana Padano D.O.P. shavings.

Vegan Pizzas

- Big Green** € 13.50
Tomato, vegan mozzarella, courgettes, aubergines, bell peppers, button mushrooms, roast potatoes and basil.
- Veg margherita** € 11.50
Tomato, vegan mozzarella, extra-virgin olive oil and basil.

All the goodness of our cuisine in your room!
The dishes you are about to order will be delivered in a thermal box in order to preserve the cooking process in the best possible condition, and in total safety. The dishes used are made of eco-friendly material.
Once you have finished your meal, place the dishes in the box and leave it outside the room.

I DESSERT

- Panna cotta (curdled cream) with a chocolate, red berry, or caramel sauce € 8.00
- The classic Italian tiramisù € 9.50
- Custard slice with light vanilla cream € 9.50
- Fresh fruit salad € 8.50
- Vegan mixed berry cheesecake € 8.50

ACQUA E SOFT DRINK

- PET bottled mineral water - cl. 50 € 2.50
- PET bottled mineral water - cl. 100 € 4.00
- PET bottled drinks 0.33 lt: Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Peach Tea and Lemon Tea, Sprite € 5.00

BOTTLED BEERS

- Beck's - cl. 33 (5% vol.) € 6.00
- Corona - cl. 33 (4,5% vol.) € 6.00
- Corona "0,0" - cl. 33 (0,0% vol.) € 6.50
- Tennent's Super - cl. 33 (9% vol.) € 7.50
- Gluten-free beer - cl. 33 (4,7% vol.) € 6.50

VINI E BOLLICINE

- Prosecco D.O.C "Perlage" - Veneto € 26.00
- Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut Revì - Trentino alto Adige € 40.00
- Brut Authentique Pierre Gobillard Champagne - France € 75.00
- Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani - Veneto € 26.00
- Soave D.O.C. Vintage Cantine Bertani - Veneto € 33.00
- Merlot Corvina I.G.T. Allegrini Corte Giara - Veneto € 24.00
- Valpolicella Classico D.O.C bio Cà La Bionda - Veneto € 32.00
- Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C bio Cà La Bionda - Veneto € 45.00

Additional charge per ingredient € 3.00
Room service per delivery € 15.00

Food allergies & Intolerances

Dear Guest,
in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, we hereby list the 14 main substances that cause serious food allergies or intolerances on the basis of EFSA (European Food Safety Authority) findings. You can check for the allergens in every one of the dishes on our menu by looking for the symbols listed below. We inform you that, while every precaution is taken to avoid cross-contamination, our kitchens do handle food substances containing allergens, including nuts and gluten. We ask you to speak to a member of staff for specific information about ingredients before ordering. Our staff can provide information only about 14 common allergens.



Menü Zimmerservice Restaurant

Service von 12:45 bis 14:15 Uhr (letzte Bestellung)
und von 18:00 bis 22:00 Uhr unter der Nummer 478 verfügbar.

Kosten für die Lieferung ins Zimmer € 15,00



DIE VORSPEISEN

- °Gekochter Schinken, Mozzarella-Kugeln und rustikale Brotscheibe € 17.50
- Rohschinken, Büffelmozzarella, kandierte Kirschtomaten € 18.50
- °Couscous aus Hartweizengrieß mit Gemüse, getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen € 16.50
- °Vitello tonnato nach Tradition, Bratensauce und süß-saure Röstzwiebeln € 19.00
- °Millefoglie-Törtchen vom Stockfisch mit Carasau-Brot und mediterranen Kräutern € 20.50

SALATE

- Nil: € 19.00
- Grüner Salat, kleiner Schnittsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Räucherlachs, Mozzarella-Kügelchen, Joghurt dressing und knusprige Samen.
- Sphinx: € 16.00
- Grüner Salat, kleiner Schnittsalat, gegrilltes Hähnchenfilet, Oliven, geraspelter Grana Padano DOP, Karotten, Cocktailtomaten und Tartare-Sauce.

DIE ERSTEN GÄNGE

- Spaghetti aus Hartweizengrieß, verfeinert mit unserer hausgemachten Tomatensauce, Basilikumcreme und äpulischer Stracciatella € 17.50
- Pennette mit Tomatensauce € 13.00
- Pennette mit Öl/Suppenudeln € 11.00
- °Pennette mit Rindfleisch-Ragù alla Bolognese € 15.00
- °Bolognese-Lasagne € 17.50
- °Raviolo gefüllt mit Artischocken und Ricotta auf zartem sardischem Pecorino und Minze € 18.50
- °Maccheroncio al Torchio, Pilze, Tastasal und Crumble aus Grana Padano D.O.P. mit Rosmarin € 19.50
- °Suppe mit antiken Aromen € 16.00

DIE ZWEITEN GÄNGE

- °Hühnerschnitzel mit Pommes Frites € 18.50
- °Würstchen mit Pommes Frites € 18.50
- °Rindfleischbällchen in Tomatensauce mit Kartoffelpüree € 16.50

*Sollte das Produkt nicht frisch verfügbar sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.



- °Maxi Rindfleisch-Burger mit Tomate, knusprigem Bacon, Cheddar-Käse, Salat, süß-saurer Gurke und Pommes Frites, dazu Burger-Sauce € 22.50
- °Lachsdarna im mediterranen Stil in Folie € 24.50
- °Veganes Medaillon, begleitet von unserer Gemüsepfanne € 20.00

BEILAGEN

- °Pommes Frites € 8.00
- Bratkartoffeln € 8.50
- Gebackenes Gemüse € 9.50
- Grüner Salat € 8.50

DIE PIZZEN

- Margherita € 10.50
- Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum.
- Marinara € 9.00
- Tomaten, Oregano und Knoblauchöl.
- Schinken und Pilze € 13.00
- Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Kochschinken und Champignons.
- Süße Salami € 13.50
- Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum und süße Salami.
- °Würstchen und Pommes frites € 12.00
- Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Würstchen und Pommes Frites.
- Ortolana € 13.50
- Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Paprika und Bratkartoffeln.
- Thunfisch und Zwiebel € 15.00
- Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Thunfisch und rote Zwiebeln.
- Pizza Tutankhamon € 15.50
- Tomaten, roher Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum, Rohschinken, rote Kirschtomaten, Grana Padano D.O.P. und Rucola.
- Erde und Feuer € 14.00
- Olivenpaté, getrocknete Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Speck und Grana Padano D.O.P.

Vegane Pizzas

- Big Green € 13.50
- Tomaten, veganer Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Bratkartoffeln und Basilikum.
- Veg margherita € 11.50
- Tomaten, veganer Mozzarella, natives Olivenöl extra und Basilikum.

Genießen Sie die ganze Köstlichkeit unserer Küche auf Ihrem Zimmer!

Die Gerichte, die Sie bestellen, werden in einer Thermobox geliefert, um den Garvorgang optimal und sicher zu gestalten. Das verwendete Geschirr besteht aus umweltfreundlichem Material. Nach dem Essen stellen Sie das Geschirr einfach in die Thermobox und lassen Sie diese außerhalb des Zimmers stehen.

I DESSERT

- Panna cotta mit Schokoladensoße oder Soße aus roten Beeren oder Karamell € 8.00
- Das klassische Tiramisù der italienischen Tradition € 9.50
- Millefoglie-Torte mit leichter Vanillecreme € 9.50
- Frischer Obstsalat € 8.50
- Veganer Cheesecake mit Waldbeeren € 8.50

WASSER UND SOFT-DRINKS

- Mineralwasser in PET-Flasche - cl. 50 € 2.50
- Mineralwasser in PET-Flasche - cl. 100 € 4.00
- Getränke in PET-Flasche 0,33: Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Eistee Pfirsich oder Zitrone, Sprite € 5.00

FLASCHENBIERE

- Beck's - cl. 33 (5% vol.) € 6.00
- Corona - cl. 33 (4,5% vol.) € 6.00
- Corona "0,0" - cl. 33 (0,0% vol.) € 6.50
- Tennent's Super - cl. 33 (9% vol.) € 7.50
- Glutenfreies Bier - cl. 33 (4,7% vol.) € 6.50

WEINE UND SCHAUMWEINE

- Prosecco D.O.C "Perlage" - Venetien € 26.00
- Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut Revi - Trentino Südtirol € 40.00
- Brut Authentique Pierre Gobillard Champagne - Frankreich € 75.00
- Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani - Venetien € 26.00
- Soave D.O.C. Vintage Cantine Bertani - Venetien € 33.00
- Merlot Corvina I.G.T. Allegrini Corte Giara - Venetien € 24.00
- Valpolicella Classico D.O.C bio Cà La Bionda - Venetien € 32.00
- Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C bio Cà La Bionda - Venetien € 45.00

Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 3.00
Kosten für die Lieferung ins Zimmer € 15.00

Allergien & Unverträglichkeiten

Sehr geehrter Gast! Wie von der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die nach Meinung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.



Menu Service en Chambre

Service disponible de 12h45 à 14h15 (dernière commande)
de 18h30 à 22h en composant le 478.
Service en chambre € 15.00



HORS-D'ŒUVRE

- °Jambon cuit, billes de mozzarella et croûtons de pain rustique € 17.50
- Jambon cru, mozzarella au lait de bufflonne, tomates cerises confites € 18.50
- °Couscous de semoule avec légumes, tomates séchées et graines de tournesol grillées € 16.50
- °Veau avec sauce au thon selon la tradition, jus de rôti et oignons grelots dorés en sauce aigre-douce € 19.00
- °Millefeuille de morue à la crème avec pain carasau et herbes méditerranéennes € 20.50

SALADES

- Nilo: € 19.00
- Salade verte, laitue, tomates, concombres, thon, saumon fumé, billes de mozzarella, sauce au yaourt et graines croquantes.
- Sfinge: € 16.00
- Salade verte, laitue, filet de poulet grillé, olives, éclats de Grana Padano D.O.P., carottes, tomates cerises et sauce tartare.

ENTRÉES CHAUDES

- Spaghettone de semoule de blé dur assaisonnés avec notre sauce tomate maison, de la crème au basilic et de la stracciatella des Pouilles € 17.50
- Pennettes à la sauce tomate € 13.00
- Pennettes sans sauce/pastina € 11.00
- °Pennettes à la sauce bolognaise € 15.00
- °Lasagnes à la sauce bolognaise € 17.50
- °Ravioli farci aux artichauts et à la ricotta accompagné d'une délicate sauce au fromage de brebis sarde et à la menthe € 18.50
- °Maccheronis façonnés au pressoir avec champignons, Tastasal et crumble de Grana Padano D.O.P. au romarin € 19.50
- °Soupe à l'ancienne € 16.00

PLATS PRINCIPAUX

- °Escalope de poulet avec frites € 18.50
- °Saucisse de Francfort avec frites € 18.50
- °Boulettes de viande de bœuf à la sauce tomate avec purée de pommes de terre € 16.50

- °Maxi hamburger de bœuf avec tomates, bacon croustillant, Cheddar, salade, cornichon aigre-doux et frites, accompagné de sauce burger € 22.50
- °Darne de saumon en papillote à la méditerranéenne € 24.50
- °Médaille végétane, accompagné de notre poêlée de légumes € 20.00

ACCOMPAGNEMENTS

- °Frites € 8.00
- Pommes de terre rissolées € 8.50
- Légumes au four € 9.50
- Salade verte € 8.50

PIZZAS

- Margherita € 10.50
- Tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge extra et basilic.
- Marinara € 9.00
- Tomate, origan et huile à l'ail.
- Jambon et champignons € 13.00
- Tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge extra, basilic, jambon cuit et champignons de Paris.
- Saucisson doux € 13.50
- Tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge extra, basilic et saucisson doux.
- °Saucisse de Francfort et frites € 12.00
- Tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge extra, basilic, saucisse de Francfort et frites.
- Ortolana € 13.50
- Tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge extra, basilic, courgettes, aubergines, tomates cerises, poivrons et pommes de terre rissolées.
- Thon et oignon € 15.00
- Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, thon et oignon rouge.
- Tutankhamon € 15.50
- Tomate, mozzarella de lait de bufflonne crue effilochée, huile d'olive vierge extra, basilic, jambon cru, tomates cerises rouges, éclats de Grana Padano AOP et roquette D.O.P.
- Terra e fuoco € 14.00
- Pâté d'olives, tomates séchées, mozzarella fior di latte, speck et éclats de Grana Padano D.O.P.

PIZZAS VÉGANES

- Big Green € 13.50
- Tomate, mozzarella végétane, courgettes, aubergines, poivrons, champignons de Paris, pommes de terre rissolées et basilic.
- Margherita veg € 11.50
- Tomate, mozzarella végétane, huile d'olive vierge extra et basilic.

DESSERTS

- Panna cotta avec sauce au chocolat ou aux fruits rouges ou au caramel € 8.00
- Tiramisu classique de la tradition italienne € 9.50
- Millefeuille avec crème légère à la vanille € 9.50
- Macédoine de fruits frais € 8.50
- Gâteau au fromage végétane aux fruits rouges € 8.50

EAU ET BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- Eau minérale en PET- cl. 50 € 2.50
- Eau minérale en PET- cl. 100 € 4.00
- Bibite pet 0.33 lt: Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, thé à la pêche et thé au citron, Sprite € 4.00

BIÈRES EN BOUTEILLE

- Beck's - cl. 33 (5% vol.) € 6.00
- Corona - cl. 33 (4,5% vol.) € 6.00
- Corona "0,0" - cl. 33 (0,0% vol.) € 6.50
- Super Tenent's - cl. 33 (9% vol.) € 7.50
- Bière sans gluten - cl. 33 (4,7% vol.) € 6.50

VINS ET MOUSSEUX

- Prosecco D.O.C "Perlage" - Vénétie € 26.00
- Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut Revì - Tyrol du Sud € 40.00
- Brut Authentique Pierre Gobillard Champagne - France € 75.00
- Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani - Vénétie € 26.00
- Soave D.O.C. Vintage Cantine Bertani - Vénétie € 33.00
- Merlot Corvina I.G.T. Allegrini Corte Giara - Vénétie € 24.00
- Valpolicella Classico D.O.C bio Cà La Bionda - Vénétie € 32.00
- Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C bio Cà La Bionda - Vénétie € 45.00

Supplément ajouts par ingrédient € 3.00
Service en chambre € 15.00

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Cher hôte, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, nous dressons la liste des 14 substances qui, de l'avis de l'EFSA, sont les principales sources d'allergies ou d'intolérances alimentaires graves. (Autorité Européenne de sécurité des aliments). Vous pouvez vérifier les allergènes contenus dans chaque plat de notre menu au moyen des symboles ci-dessous. Nous tenons à vous informer que bien que toutes les précautions soient prises pour éviter la contamination croisée, des aliments contenant des allergènes, notamment des noix et du gluten, sont manipulés dans nos cuisines. Veuillez vous adresser à un membre de l'équipe pour avoir des indications sur les ingrédients avant de commander. Notre personnel est en mesure de vous offrir des conseils uniquement sur les 14 allergènes majeurs.



°En l'absence de produit frais, nous tenons à avertir notre clientèle que les produits pourraient être surgelés ou issus de la congélation en cellule de refroidissement rapide.

Les plats commandés et modifiés à la demande du client, avec la suppression de certains ingrédients selon ses préférences, conservent le prix indiqué au menu.



Toute la saveur de notre cuisine, directement dans votre chambre! Les plats que vous vous apprêtez à commander vous seront livrés dans un contenant isotherme, afin de préserver au mieux la cuisson, en toute sécurité. La vaisselle utilisée est fabriquée à partir de matériaux écoresponsables. Une fois votre repas terminé, veuillez replacer la vaisselle dans le contenant et le déposer à l'extérieur de votre chambre.