

COLAZIONE QUICK BREAKFAST SENZA GLUTINE €14,00

PIATTO COLAZIONE ASSORTITO

Selezione di martellatine mono porzione, crema alla Nocciola, tortina al cioccolato, Corn Flakes, Fette Biscottate e Muffin.



CAFFETTERIA - Una bevanda a scelta tra:

Caffè espresso - Caffè decaffeinato - Caffè doppio - Caffè shakerato - Caffè doppio macchiato - Cappuccino - Cappuccino decaffeinato - Cappuccino con latte di soia - Latte in bicchiere - Latte macchiato - Cioccolata calda - Tè caldo.

SUCCHI DI FRUTTA

Succhi di frutta assortiti - Spremuta di arancia fresca

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2.20
Caffè corretto	€ 3.00
Caffè decaffeinato	€ 2.20
Caffè d'orzo	€ 2.20
Caffè americano	€ 2.50
Caffè shakerato	€ 3.50
Caffè doppio	€ 4.00
Cappuccino	€ 3.20
Cappuccino d'orzo	€ 3.20
Cappuccino decaffeinato	€ 3.20
Cappuccino con bevanda di soia	€ 3.20
Latte in bicchiere	€ 3.00
Latte macchiato	€ 3.50
Cioccolata calda	€ 5.00
Tè, infusi e camomille	€ 4.50
Caffè Ginseng	€ 3.00

PICCOLA PASTICCERIA

°Selezione di croissant	€ 3.00
°Donut assortiti	€ 4.50
Crostata marmellata - cioccolato	€ 6.50

BIBITE

Bibite alla spina	€ 4.00
Bibite in bottiglia - cl. 33 (Sprite - Coca Cola Zero)	€ 4.50
Redbull - cl. 33	€ 5.00
Succhi di frutta	€ 4.00
Spremuta d'arancia	€ 5.00
Acqua Minerale - cl. 50	€ 2.50
Acqua Minerale - cl. 100	€ 4.00

BIRRE ALLA SPINA

Beck's - cl. 40 (5% vol)	€ 6.50
Lefte Rouge - cl. 50 (6,6% vol)	€ 7.50
Franziskaner Hell - cl. 50 (5% vol)	€ 7.50

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

APERITIVI ANALCOLICI

Virgin Mojito	€ 7.50
---------------	--------

(Zucchero di canna, lime, menta fresca e soda water)

APERITIVO ANALCOLICO PER I PIÙ PICCOLI € 7.50

Prezzemolo: Nettare di pera, sciroppo di kiwi, polpa di cocco, tè verde
Aurora: Nettare di ananas, sciroppo di fragole, lemon e tè verde

SPRITZ E NON SOLO

Crodino, Gingerino, Cedrata, Ginger Beer	€ 5.50
Campari Spritz (Campari Bitter, Prosecco D.O.C. e soda water)	€ 7.50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco D.O.C. e soda water)	€ 7.50
Hugo spritz	€ 7.50
(Prosecco D.O.C., menta fresca e sciroppo di sambuco e lime)	€ 7.50
Spritz Bianco (Prosecco D.O.C., soda water e limone)	€ 6.50

DRINKS e LONG DRINKS

Campari Soda	€ 7.00
Martini Bianco	€ 7.00
Martini Rosso	€ 7.00
Bellini (Prosecco D.O.C. e succo di Pesca)	€ 9.00
Mimosa (Prosecco D.O.C., e succo d' arancia fresco)	€ 9.00
Rossini (Prosecco D.O.C. e fragole fresche)	€ 9.00
Americano (Vermouth rosso, Campari Bitter e soda water)	€ 9.00
Negroni (Campari Bitter, Vermouth rosso e Gin Bombay)	€ 9.00
Negroni Sbagliato (Prosecco D.O.C., Campari Bitter e Vermouth Rosso)	€ 9.00
Martini Cocktail (Gin Bombay e Vermouth Dry)	€ 10.00
Moscow Mule (Vodka Absolut, Ginger Beer e succo di lime)	€ 10.00
Vodka Redbul (Vodka Absolut e Red Bull)	€ 10.00
Gin Tonic (Gin Tanqueray e acqua tonica)	€ 10.00
Gin Tonic (Gin Monkey e acqua tonica)	€ 14.00
Gin Lemon (Gin Tanqueray e Lemon soda)	€ 10.00
Gin Lemon (Gin Monkey e Lemon soda)	€ 14.00
Vodka Tonic (Vodka Absolut e acqua tonica)	€ 10.00
Vodka Lemon (Vodka Absolut e Lemon soda)	€ 10.00
Campari Orange (Campari Bitter e succo d' arancia fresco)	€ 10.00
Cuba Libre (Rum Bianco e Coca Cola)	€ 10.00
Whisky Cola (Whisky Jack Daniel, Coca Cola e lime)	€ 10.00
Long Island	€ 10.00
(Tequila Sauza Bianca, Gin Bombay, Triple sec stock e Vodka Absolut)	€ 10.00
Caipiroska (Vodka Absolut, lime e zucchero di canna)	€ 10.00
Caipirinha (Cachaca, zucchero di canna e lime)	€ 10.00
Bloody Mary (Vodka Absolut, Succo di pomodoro, worchestershire, Tabasco e sedano)	€ 10.00
Mojito (Rum Leggendario bianco, zucchero canna, lime, menta fresca e soda water)	€ 10.00

AMARI E LIQUORI - CL.4

La nostra selezione di amari:	€ 7.50
Montenegro, Amaro del capo, Ramazzotti, Jagermeister, Amaretto di Saronno, Averna, Cynar, Lucano, Brulio, Unicum, Fernet Branca, Branca Menta, Limoncino, Mirto, Anima nera, Sambuca, Cointrau, Baileys, Gran Marnier.	

GRAPPE - cl.4

Sarpa - Poli	€ 7.50
Grappe 18 Lune	€ 8.50
Grappe 18 Lune Riserva Porto	€ 10.50
Grappa Amarone Giare	€ 11.50
Grappa di Sassicaia	€ 18.00

WHISKY & WHISKEY - cl. 4

Jack Daniel's	€ 8.50
Glen Grant 5 anni	€ 8.50
Laphroaig 10 anni	€ 12.00
Macallan 15 anni	€ 20.00
Oban 14 anni	€ 12.00
Lagavulin 16 anni	€ 14.00

BRANDY - COGNAC - CL. 4

Vecchia Romagna	€ 7.50
Hennessy	€ 12.00
Courvoisier	€ 11.50
Martell	€ 12.00
Armagnac	€ 12.00

DOPOCENA RUM - CL.4

Ron Leggendario Elixir de Cuba 7 anos	€ 9.00
Ron Leggendario Añejo 9 anos	€ 12.00
Ron Leggendario Gran Reserva 15 anos	€ 35.00
Ron Zacapa 23 anos	€ 12.00
Ron Pampero anniversario	€ 10.00

ATTENZIONE! Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti.

BOLLICINE ITALIANE

Prosecco D.O.C. "Perlage"	Treviso/Veneto	€ 6.50	€ 26.00
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut "Revi"	Trentino alto Adige	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"	Franciacorta/ Lombardia	€ 10.00	€ 65.00

SPUMANTI FRANCESCO

Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/Francia	€ 15.00	€ 75.00
Grand Brut Perrier- Jouet	Champagne/Francia		€ 95.00

VINI BIANCHI ITALIA

Custoza D.O.C. Cavalchina	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani	Veneto	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 7.50	€ 33.00
Ribolla Gialla D.O.C. Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia		€ 38.00
Vermentino D.O.C. 2023 Tenuta Guado al Tasso Marchese Antinori	Bolgheri/Toscana		€ 45.00

VINI ROSATI

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.50	€ 24.00
--	--------	--------	---------

VINI ROSSI ITALIA

Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara Allegrini	Veneto	€ 7.00	€ 24.00
Valpolicella Classico D.O.C. Bio Cà La Bionda	Veneto	€ 8.00	€ 32.00
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. Bio Cà La Bionda	Veneto	€ 9.50	€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2018 Bio	Veneto	€ 14.00	€ 72.00

VINI DOLCI (RECIOTO E PASSITI)

I Capitelli I.G.T. 2022 cl.375 Anselmi	Soave/Veneto		€ 55.00
--	--------------	--	---------



SNACK VELOCI

Insalata mista € 12.00
(Misticanza, carote, pomodorini, cetriolo, olive e mais)

°Caesar Salad  € 16.00
(Insalata, petto di pollo grigliato, scaglie di Grana Padano D.O.P., salsa Caesar e crostini di pane)

°Hot Dog  € 8.00
(Würstel - ketchup e maionese a parte)

Toast classico  € 8.00
(Prosciutto cotto e formaggio)

°Sfilatino Caprese  € 9.00
(Pomodoro fresco, nodini di mozzarella, origano e basilico)

°Focaccina al prosciutto crudo  € 9.50
(Prosciutto crudo, ricotta e rucola)

°Pinsa Regina Margherita  € 9.00
(Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico e origano)

°Pinsa Romana  € 10.00
(Pomodoro, olive, acciughe e origano)

Servizio in camera € 15.00

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

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.

Segnaliamo che, nel caso in cui si desideri escludere qualche ingrediente da una portata, il prezzo di vendita del piatto rimane invariato.



ATTENZIONE! Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

°Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

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

