



Menù

Costo room service per persona 5,00

Antipasti

Maritozzo con stracciatella e alici del Mar Cantabrico e pomodorini "De Carlo" *(1,3,4,7) 12,00

Tartare di manzo *(7,10,12) 16,00
insalatina di stagione, scalogno in agrodolce, senape, miele e crema di caprino

Crudo di gambero rosso alla catalana (2,9,12) 18,00
Crudo di gambero rosso, patate, cipolla in agrodolce, pomodori datterini gialli, insalatina, fagiolini, estratto di sedano

Uovo alla carbonara (1,3,7,12) 12,00
Uovo cotto a 65° con spuma di parmigiano, pasta soffiata, guanciale croccante e pecorino

Tagliolino di calamari con peperoni e polvere di olive *(1,8,12,14) 17,00

Tagliere di salumi e formaggi (7) 22,00
Crudo di Parma, strolghino, ciauscolo, mortadella, caprino, parmigiano, pecorino, "ubriaco"

Primi

Tutte le nostre paste secche sono del pastificio "Benedetto Cavalieri"

Spaghettoni amatriciana (1,7,12) 15,00

Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe *(1,3,7,12) 15,00

Mezza manica alla carbonara (1,3,7,12) 15,00

Rigatone alla gricia (1,7,12) 15,00

Ruote pazze al pesto con fagiolini, patate e pomodorini semiseccchi (1,7,8) 15,00

Risotto alla parmigiana di melanzane con crudo di gambero rosso *(2,7,9,12) 18,00

Fettuccine fatte in casa "paglia e fieno" con burro della Normandia e tartufo *(1,3,7) 26,00

Minestrone di verdure con crostini di pane *(1,7,9) 12,00

Lasagna alla bolognese *(1,3,7,9,12) 15,00

Secondi

Filetto di manzo con rosti di patate e peperoni, friggirelli, demi glacè *(7,8,9,10,12) 27,00

Spigola in crosta di sale con zucchine alla scapece e patate *(1,3,4,8,12) 22,00

Frittura di mare con verdure di stagione **(1,2,4,5,8) 22,00

Seitan fritto con rosti di patate, crema di peperoni e zucchine alla scapece *(1,8,9) 17,00

I prezzi sono comprensivi di pane, coperto e tasse.

1-Glutine 2-Crostacei 3-Uova 4-Pesce 5-Arachidi 6-Soia 7-Latticini 8-Frutta a guscio
9-Sedano 10-Senape 11-Sesamo 12-Anidride Solforosa 13-Lupini 14-Molluschi. * Indica prodotti acquistati freschi e sottoposti al surgelamento preventivo di bonifica con abbattitore nel rispetto delle normative vigenti e procedure HACCP.

** Indica che il piatto contiene prodotti surgelati all'origine.



Menù

Insalate

Nizzarda - Insalata, pomodori, alici, tonno, uovo sodo, fagiolini e patate (3,4)	16,00
Insalata verde/mista	8,00
Caesar salad con pollo *(1,3,4,7,8,10,12)	16,00

Panini

Toast tonno e pomodoro con contorno di patate al pecorino (1,3,4,7)	9,00
Toast prosciutto e formaggio con contorno di patate al pecorino (1,3,7)	9,00
Club sandwich con contorno di patate al pecorino (1,3,7)	18,00
Hamburger dei congressi con contorno di patate al pecorino **(1,3,7)	18,00

Contorni

Verdure alla griglia	8,00
Cicoria ripassata	8,00
Patate cacio e pepe (7)	8,00

Dessert

Semifreddo al cioccolato (Valrhona 64%) e frutto della passione *(1,3,7,8)	9,00
Lemon pie *(1,3,7,8)	9,00
Millefoglie al cioccolato bianco Valrhona caramellato e lamponi *(1,3,7,8)	11,00
Tiramisù *(1,3,7,8)	9,00
Gelato (frutti rossi, cioccolato e crema) **(3,7,8)	9,00
Tagliata di frutta	9,00

I prezzi sono comprensivi di pane, coperto e tasse.

1-Glutine 2-Crostacei 3-Uova 4-Pesce 5-Arachidi 6-Soia 7-Latticini 8-Frutta a guscio
9-Sedano 10-Senape 11-Sesamo 12-Anidride Solforosa 13-Lupini 14-Molluschi. * Indica prodotti acquistati freschi
e sottoposti al surgelamento preventivo di bonifica con abbattitore nel rispetto delle normative vigenti e procedure HACCP.

** Indica che il piatto contiene prodotti surgelati all'origine.