

Menu Servizio in Camera

Servizio disponibile dalle ore 12.30 alle 14.30 (ultimo ordine)
e dalle 18.30 alle 22.30 contattando il 478.

Servizio di consegna in camera € 10.00



Gli Antipasti

°Prosciutto cotto, ricotta vaccina e crostone di pane rustico € 15.50

Prosciutto crudo Langhiranese con Mozzarella di bufala e pomodorini confit € 16.50

°Quinoa con ortaggi, olive, goji e pomodorini disidratati cotti a bassa temperatura € 15.50

Vitello tonnato come tradizione, sugo d'arrosto e cipollina arrostita agrodolce € 18.00

°Duetto di salmone e baccalà mantecato, frisella croccante, crème fraiche al finocchietto € 19.50

Insalatone

Scriba: Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, mais e cetrioli. € 10.50

°Nilo: Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, cetrioli, tonno, mozzarelline, gamberone in tempura, salsa americana e ponzu. € 17.50

Sfinge: Insalata verde, lattughino, filetto di pollo grigliato, olive, scaglie di Grana Padano D.O.P., carote e pomodorini, dressing yogurt greco erba cipollina. € 15.00

I Primi

Pennette al pomodoro € 12.00

Fusilli con ragù di manzo € 14.00

°Lasagna alla bolognese € 16.00

°Ravioli al Radicchio rosso, fonduta di Monte Veronese D.O.P. e noci € 18.00

Pappardella di semola di grano duro al ragù bianco di Vitello con zucca e rosmarino € 18.00

°Calamarata al sugo di crostacei, frutti di mare e crema di melanzane € 20.50

I Secondi

°Cotoletta di pollo cotta al forno con patate fritte € 17.00

°Polpettine di manzo al pomodoro e purè di patate € 15.00

°Maxi Hamburger di manzo con pomodoro, bacon croccante, formaggio Cheddar, insalata, cetriolino in agrodolce e patatine fritte, accompagnato dalla salsa Burger € 19.00

°Filetto di ombrina con melanzana alla griglia, peperone del Piquillo, maionese alla menta e lime € 23.00

°Cotoletta vegana con patate al forno e rosmarino € 18.00

I Contorni

°Patate fritte € 8.00

Patate arrostiti € 8.50

Verdure al forno € 9.50

Insalata verde € 8.50

Le Pizze

Margherita fiordilatte: Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva e basilico. € 9.50

Marinara: Pomodoro campagnolo, origano e olio all'aglio. € 8.50

Prosciutto e funghi: Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto cotto e funghi champignon. € 12.00

Salame dolce: Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico e salame dolce. € 12.50

°**Wurstel e patatine:** Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, wurstel e patatine fritte. € 11.50

Capricciosa: Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, olive leccino, carciofini, prosciutto cotto e funghi champignon. € 14.00

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

Bufala: Pomodorini Cirio marinati, mozzarella di bufala sfilacciata a crudo, olio extra vergine di oliva, basilico. € 15.00

Napoletana: Pomodoro stracciatella, olio extra vergine di oliva, capperi e filetti di acciuga. € 14.50

Porcini Patate Speck: Mozzarella fior di latte, fungo porcino, patate al forno, speck e rosmarino. € 15.00

Quattro formaggi: Mozzarella fior di latte, olio extra vergine d'oliva, basilico, Fontina D.O.P., Grana Padano D.O.P., Asiago D.O.P. e Gorgonzola D.O.P. € 14.50

L'imperiale: Cacio cavallo, Grana Padano D.O.P., petali di lardo, pepe nero e Miele al Tartufo. € 15.00

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

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

I Dessert

Panna cotta con salsa al cioccolato o ai frutti rossi o caramello € 7.50

Tiramisù € 9.50

Millefoglie con crema pasticcera al profumo di vaniglia e limone e cioccolato bianco € 9.00

Insalatina di frutta fresca € 8.50

Panna cotta vegana con salsa ai frutti di bosco o caramello € 7.50

Acqua e Soft drink

Acqua minerale in Pet- cl. 50 € 2.50

Acqua minerale in Pet- cl. 100 € 4.00

Bibite pet 0.50 lt: Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, The pesca e The limone, Sprite € 5.00

Birre in bottiglia

Beck's - cl. 33 (5% vol.) € 6.00

Hoegaarden - cl. 33 (4,8% 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

Leffe Blonde - cl. 33 (6,6% vol.) € 6.50

Lowenbrau - cl. 33 (6,1% vol.) € 6.50

Birra Senza Glutine - cl. 33 (4,7% vol.) € 6.50

Vini e Bollicine

Prosecco D.O.C "Trimati" - Veneto € 28.00

Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut Revì - Trentino alto Adige € 40.00

Brut Authentique Pierre Gobillard Champagne - Francia € 75.00

Le Quaiare Lugana D.O.C. 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

Ripasso della Valpolicella D.O.C. Cantine Bertani - Veneto € 35.00

Valpolicella classico D.O.C. Bio Cà La Bionda - Veneto € 32.00

Servizio di consegna in camera

€ 10.00

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.



GLUTINE



LATTE



UOVA



SOYA



SEDANO



LUPINO



SENAPE



ANIDRIDE
SOLFOROSA



SEMI DI
SESAMO



PESCE



CROSTACEI



MOLLUSCHI



FRUTTA A
GUSCIO



ARACHIDI

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

° Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.



MAIALE



VEGAN
VEGANO

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 12.30pm to 2.30pm (last order)
and from 6.30pm to 10.30pm by contacting ext. 478.
Price per delivery € 10.00



Appetizers

- °Cooked ham, cow's milk ricotta cheese and rustic toasted bread wedge € 15.50
  
- Langhiranese dry cured ham with buffalo milk mozzarella and confit cherry tomato € 16.50
 
- °Quinoa with vegetables, olives, goji berries and slow-roasted dried cherry tomatoes € 15.50

- Traditional vitello tonnato (veal with tuna sauce), au jus, and sweet and sour roasted onion € 18.00
   
- °Salmon and codfish pâté, crispy frisella (crispbread), fennel crème fraîche € 19.50
  

Salads

- Scribe:**  € 10.50
Green salad, lettuce, carrots, tomatoes, corn and cucumber.
- °Nile:     € 17.50
Green salad, lettuce, carrots, tomatoes, cucumber, tuna, mozzarella cheese, prawn tempura (in batter), American sauce and ponzu sauce.
- Sphinx:**   € 15.00
Green salad, lettuce, grilled chicken breast, olives, shavings of Grana Padano D.O.P., carrots and cherry tomatoes, Greek yoghurt dressing with chives.

Starters

- Pennette pasta with tomato** € 12.00
 
- Fusilli pasta with beef ragout sauce** € 14.00
 
- °Lasagna Bolognese € 16.00
   
- °Ravioli with red radicchio, Monte Veronese D.O.P. cheese fondue and walnuts € 18.00
  
- Durum wheat semolina pappardella pasta in white veal ragout with pumpkin and rosemary € 18.00
  
- °Calamarata pasta with shellfish sauce, seafood and aubergine cream € 20.50
   

Main courses

- °Oven-baked chicken cutlet with chips € 17.00
 
- °Beef meatballs with tomato and mashed potatoes € 15.00
 
- °Beef maxi-burger with tomato, bacon, cheddar cheese, salad, sweet and sour gherkin and fries accompanied by burger sauce € 19.00
   

°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.



PORK



VEGAN

- °Filet of croaker fish with grilled aubergine, piquillo pepper, mint and lime mayonnaise € 23.00
  

- °Vegan cutlet with baked potatoes and rosemary € 18.00
 

Side dishes

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

The pizzas

- Margherita**   € 9.50
Tomato, Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil and basil.

- Marinara**   € 8.50
Rustic tomato, oregano and garlic oil.

- Ham and mushrooms**   € 12.00
Tomato, Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil, cooked ham and button mushrooms.

- Sweet salami**   € 12.50
Tomato, Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil and sweet salami.

- °Frankfurter and chips   € 11.50
Tomato, Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil, frankfurters and chips.

- Capricciosa**   € 14.00
Tomato, Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil, Leccino olives, artichokes, cooked ham and button mushrooms.

- Big Green**   € 13.50
Tomato, vegan mozzarella, courgettes, aubergines, bell peppers, button mushrooms, roast potatoes and basil.

- Bufala**   € 15.00
Marinated Cirio cherry tomatoes, buffalo milk mozzarella, extra-virgin olive oil, basil.

- Napoletana**   € 14.50
Stracciatella cheese and tomato, extra-virgin olive oil, caper and anchovy fillets.

- Porcini Patate Speck**   € 15.00
Fior di Latte mozzarella cheese, porcini mushrooms, baked potatoes, speck and rosemary.

- Quattro formaggi**   € 14.50
Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil, Fontina D.O.P., Grana Padano D.O.P., Asiago D.O.P. and Gorgonzola D.O.P.

- The Imperial**   € 15.00
Caciocavallo cheese, Grana Padano D.O.P., slivers of lard, black pepper and truffle honey.

- Tuna and onion**   € 15.00
Tomato, Fior di Latte mozzarella cheese, basil, tuna and red onion.

- Tutankhamun Pizza**   € 15.50
Tomato, buffalo milk mozzarella, extra-virgin olive oil, basil, dry cured ham, yellow tomato, shavings of Grana Padano D.O.P. and rocket.

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.

The desserts

- Panna cotta (curdled cream) with a chocolate, red berry, or caramel sauce  € 7.50
- Tiramisu   € 9.50
- Millefoglie pastry with vanilla and lemon-flavoured custard and white chocolate   € 9.00
- Fresh fruit salad  € 8.50
- Vegan panna cotta (curdled cream) with berry or caramel sauce   € 7.50

Water and soft drinks

- PET bottled mineral water - cl. 50 € 2.50
- PET bottled mineral water - cl. 100 € 4.00
- PET bottled drinks 0.50 lt: Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Peach Tea and Lemon Tea, Sprite € 5.00

Bottled beers

- Beck's - cl. 33 (5% vol.) € 6.00
- Hoegaarden - cl. 33 (4,8% 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
- Leffe Blonde - cl. 33 (6,6% vol.) € 6.50
- Lowenbrau - cl. 33 (6,1% vol.) € 6.50
- Gluten-free beer - cl. 33 (4,7% vol.) € 6.50

Wines and Champagnes

- Prosecco D.O.C "Trimati" - Veneto € 28.00
- Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut Revi - Trentino alto Adige € 40.00
- Brut Authentique Pierre Gobillard Champagne - Francia € 75.00
- Le Quaiare Lugana D.O.C. 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
- Ripasso della Valpolicella D.O.C. Cantine Bertani - Veneto € 35.00
- Valpolicella classico D.O.C. Bio Cà La Bionda - Veneto € 32.00

Room service € 10.00 per delivery

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 12:30 bis 14:30 Uhr (letzte Bestellung)
und von 18:30 bis 22:30 Uhr unter der Nummer 478 verfügbar.
Kosten für die Lieferung ins Zimmer € 10,00



Die Vorspeisen

°Kochschinken, Kuh-Ricotta-Käse und rustikaler Brotkrokant   	€ 15.50
Rohschinken Langhiranese mit Büffelmozzarella und Confit-Kirschtomaten  	€ 16.50
°Quinoa mit Gemüse, Oliven, Goji und dehydrierten Kirschtomaten, bei niedriger Temperatur gekocht 	€ 15.50
Vitello tonnato nach Tradition, Bratensauce und süß-saure Röstzwiebeln   	€ 18.00
°Duett aus Lachs und gerührtem Kabeljau, knusprige Frisella, Fenchel-Creme fraiche  	€ 19.50

Salate

Der Schriftgelehrte:  Grüner Salat, Kopfsalat, Karotten, Tomaten, Mais und Gurken.	€ 10.50
°Nil:     Grüner Salat, Kopfsalat, Karotten, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Mozzarella, Tempura-Garnelen, amerikanische Sauce und Ponzu	€ 17.50
Sphinx:   Grüner Salat, Kopfsalat, gegrilltes Hähnchenfilet, Oliven, geraspelter Grana Padano DOP, Karotten und Cocktailtomaten, griechisches Joghurt-Dressing mit Schnittlauch.	€ 15.00

Die ersten Gänge

Pennette mit Tomatensauce  	€ 12.00
Fusilli mit Rinderragout  	€ 14.00
°Bolognese-Lasagne   	€ 16.00
°Ravioli mit rotem Radicchio, Fondue Monte Veronese D.O.P. und Walnüssen   	€ 18.00
Hartweizengriß-Pappardella-Nudeln in weißem Kalbsragout mit Kürbis und Rosmarin  	€ 18.00
°Calamarata mit Muschelsauce, Meeresfrüchten und Auberginencreme   	€ 20.50

Die zweiten Gänge

°Gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes Frites  	€ 17.00
°°Rindfleischbällchen mit Tomaten und Kartoffelpüree  	€ 15.00
°Maxi-Burger aus Rindfleisch mit Tomate, Speck, Cheddar-Käse, Salat, süß-saurer Gurke und Pommes frites, begleitet von einer Burger-Sauce   	€ 19.00

°Umbrina-Filet mit gegrillter Aubergine, Piquillo-Paprika, Minzmayonnaise und Limette  	€ 23.00
--	---------

°Veganes Schnitzel mit Ofenkartoffeln und Rosmarin 	€ 18.00
---	---------

Beilagen

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

Die Pizzen

Margherita   Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum.	€ 9.50
---	--------

Marinara   Feldtomaten, Oregano und Knoblauchöl.	€ 8.50
--	--------

Schinken und Pilze    Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Kochschinken und Champignons.	€ 12.00
--	---------

Süße Salami    Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum und süße Salami.	€ 12.50
---	---------

° Würstchen und Pommes frites    Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Würstchen und Pommes Frites.	€ 11.50
--	---------

Capricciosa    Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Leccino-Öliven, Artischocken, Kochschinken, Champignons.	€ 14.00
--	---------

Big Green     Tomaten, veganer Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Bratkartoffeln und Basilikum.	€ 13.50
--	---------

Bufala   Marinierte Cirio-Kirschtomaten, roher Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum.	€ 15.00
---	---------

Napoletana    Stracciatella-Käse, Tomaten, natives Olivenöl extra, Kapern und Sardellenfilets.	€ 14.50
---	---------

Steinpilze, Kartoffeln und Speck    Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Ofenkartoffeln, Speck und Rosmarin.	€ 15.00
--	---------

Vier Käse    Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Fontina D.O.P., Grana Padano D.O.P., Asiago D.O.P. und Gorgonzola D.O.P.	€ 14.50
---	---------

Der Kaiserliche     Cacio Cavallo-Käse, Grana Padano DOP, Schmalzblüten, schwarzer Pfeffer und Trüffelhonig.	€ 15.00
---	---------

Thunfisch und Zwiebel   Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Thunfisch und rote Zwiebeln.	€ 15.00
--	---------

Pizza Tutankhamon     Tomaten, roher Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum, Rohschinken, gelbe Kirschtomaten, Grana Padano DOP und Rucola.	€ 15.50
--	---------

Desserts

Panna cotta mit Schokoladensoße oder Soße aus roten Beeren oder Karamell 	€ 7.50
Tiramisu   	€ 9.50

Millefoglie-Torte mit Vanille- und Zitronenpudding und weißer Schokolade   	€ 9.00
--	--------

Frischer Obstsalat 	€ 8.50
Vegane Panna Cotta mit Beeren- oder Karamellsauce   	€ 7.50

Wasser und Soft-Drinks

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

Bottled beers

Beck's - cl. 33 (5% vol.)	€ 6.00
Hoegaarden - cl. 33 (4,8% 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
Leffe Blonde - cl. 33 (6,6% vol.)	€ 6.50
Lowenbrau - cl. 33 (6,1% vol.)	€ 6.50
Glutenfreies Bier - cl. 33 (4,7% vol.)	€ 6.50

Weine und Perlweine

Prosecco D.O.C "Trimati" - Veneto	€ 28.00
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut Revi - Trentino alto Adige	€ 40.00
Brut Authentique Pierre Gobillard Champagne - Francia	€ 75.00
Le Quaiere Lugana D.O.C. 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
Ripasso della Valpolicella D.O.C. Cantine Bertani - Veneto	€ 35.00
Valpolicella classico D.O.C. Bio Cà La Bionda - Veneto	€ 32.00

Kosten für die Lieferung ins Zimmer € 10,00

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.



*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.



SCHWEINEFLEISCH



VEGAN

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.