

Menù del giorno - Daily Menu

Lunedì - Monday

Spaghetti pomodoro e basilico

Spaghetti with fresh tomato and basil

Tagliata di pollo rucola e pachino

Grilled Chicken with rocket and cherry tomato

Contorni di stagione

Seasonal vegetables

Coppa di cremoso al tiramisù*

Creamy Tiramisu cup

Mercoledì - Wednesday

Ravioli*di ricotta e spinaci al burro e salvia e grana

Ricotta cheese and spinach ravioli with butter, sage and grana cheese

Omelette con prosciutto cotto e formaggio

Omelette with ham and cheese

Contorni di stagione

Seasonal vegetables

Coppa di macedonia fresca

Cup of fresh mixed fruit

Venerdì - Friday

Spaghetti al tonno pomodoro ed erbe aromatiche

Tuna Spaghetti with tomato and herbs

Trancio di pesce spada* alla Mediterranea

Baked Swordfish slice with cherry tomatoes and pine nuts

Contorni di stagione

Seasonal vegetables

Sorbetto al limone*

Lemon sorbet

Domenica - Sunday

Veli di bresaola su letto di rucola con scaglie di grana

Sliced italian cold cut bresaola with rocket salad and parmesan flakes

Cheeseburger al piatto (Hamburger* edamer, cheese, pomodoro, insalata, salsa rosa)

Cheeseburger (Hamburger edam cheese, tomato, and salad with pink sauce)

Patatine fritte*

French fries

Trancio di torta al cioccolato e pere* con panna montata

Sliced chocolate and pear cake with whipped cream

Martedì - Tuesday

Mezze maniche alla amatriciana con guanciale croccante e pecorino

Mezze maniche with amatriciana sauce with crispy bacon and pecorino cheese

Scamorza affumicata con prosciutto crudo di montagna

Smoked Scamorza Cheese with dry cured mountain ham

Contorni di stagione

Seasonal vegetables

Trancio di torta al cioccolato e pere* con panna montata

Sliced chocolate and pear cake with whipped cream

Giovedì - Thursday

Gnocchi* al pesto e grana

Gnocchi with pesto sauce and grana cheese

Cosciotto di pollo e rosmarino

Chicken leg with rosemary

Contorni di stagione

Seasonal vegetables

Coppa di profiteroles al cioccolato*

Cup of chocolate profiterole

Sabato - Saturday

Risotto allo zafferano

Saffron Risotto

Arrosto di suino al forno

Baked pork roast

Contorni di stagione

Seasonal vegetables

Coppa Cheesecake alle fragole*

Strawberry cheesecake cup

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Dishes marked with (*) are prepared with raw material frozen or deep-frozen at source.

I menu possono subire delle modifiche | The menus may vary

Alcuni piatti e alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se siete allergici od intolleranti ad una o più sostanze, informateci e vi indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.