

ALL-DAY DINING MENU



DALLE ORE 10.30 ALLE ORE 22.30
FROM 10.30 AM TO 10.30 PM

In caso di allergie o di intolleranze alimentari. Vi invitiamo a chiederci se i nostri piatti contengono ingredienti potenzialmente allergenici. Saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform our staff before you place your order.

GARDEN BURGER

€ 25.00

Burger di scottona, pomodoro 'cuore di bue', toma Piemontese, salsa bernese servito con bun ai cereali e patate a spicchio

Beef scottona burger, tomato 'cuore di bue', Piedmontese toma cheese, Bernese sauce, served with potato wedges and cereal bun

CLUBHOUSE SANDWICH

€ 25.00

Petto di pollo arrostito, lattuga, bacon, pomodoro, uovo sodo, Caesar Dressing servito con patatine fritte

Roasted chicken, lettuce, tomato, bacon, boiled egg and Caesar Dressing served with French fries

AVOCADO TOAST

€ 20.00

Pane di segale croccante, crema di avocado e salmone Norvegese affumicato con insalata di spinacino

Crunchy rye bread, avocado cream, Norwegian smoked salmon with baby spinach

GRAN TAGLIERE

Selection of Italian cheese and cold cuts

Per 1 persona | for 1 person

€ 25.00

Per 2 persone | for 2 people

€ 35.00

Prosciutto Crudo, Salame di Varzi, Coppa Mantovana.

Selezione di formaggio Pecorino di Pienza, Caciotta lombarda.

Servito con mostarde e miele.

Cured meats: Parma Ham, Salame di Varzi, Coppa Mantovana.

Cheeses: Selection of Pecorino cheese from Pienza (sheep milk cheese),

Lombard Caciotta cheese. Served with a selection of mustards and honey.

*GLUTEN FREE

BURRATINA DI BUFALA

€ 16.00

Crema di pomodorini datterini gialli ed olio al basilico

Buffalo Burrata cheese with yellow cherry tomatoes cream and basil oil

*GLUTEN FREE

INSALATA DI SALMONE

€ 20.00

Insalata di lattughe e indivie, con tartare di salmone al sesamo nero, pomodorini infornati, salsa alla soia e zenzero

Lettuce and endive salad, herbs, black sesame salmon tartare, baked cherry tomatoes, soy caramel and ginger

CAESAR SALAD

€ 20.00

Lattuga, pollo grigliato, bacon, croutons, scaglie di Grana, Caesar dressing

Lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, Grana flakes and Caesar dressing

INSALATA DI AVOCADO

€ 18.00

Lattuga romana, avocado, semi di girasole, germogli di soia, salsa alla cachaça di lime e pompelmo rosa

Lettuce, avocado, sunflower seeds, soybeans sprouts, lime cachaça sauce and pink grapefruit

*GLUTEN FREE & VEGAN

MACCHERONCINI

€ 18.00

di pasta fresca all'uovo, con ragu di vitello e fonduta di Taleggio

Fresh maccheroni pasta, veal ragu and Taleggio cheese fondue

RAVIOLI

€ 18.00

di ricotta di pecora con crema di zafferano e pistacchi tostati

Ravioli stuffed with sheep ricotta cheese, saffron cream and toasted pistachios



DOLCI FATTI IN CASA
HOMEMADE DESSERTS

€ 10.00

CRÈME BRULÈE AI PISTACCHI E LAMPONI

Pistachios and raspberry crème brulée

*GLUTEN FREE

TIRAMISÙ ALL'AMARETTO

Tiramisu with mascarpone cream and amaretto

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Sliced fresh fruits

*GLUTEN FREE & VEGAN

CARPACCIO DI ANANAS CON SORBETTO AL MANGO

Pineapple carpaccio with mango sorbet

*GLUTEN FREE & VEGAN

SELEZIONE DI GELATI:

Cioccolato, crema, fiordilatte, mango, limone, fragola

ICE CREAM SELECTION:

Chocolate, vanilla, fiordilatte, mango, lemon, strawberr

*GLUTEN FREE

In caso di allergie o di intolleranze alimentari, Vi invitiamo a chiederci se i nostri piatti contengono ingredienti potenzialmente allergenici. Saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti.
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform our staff before you place your order.

VINO AL CALICE | WINE BY THE GLASS

BOLLICINE | CHAMPAGNE & SPARKLING

EL MOS Glera Frizzante Organic, Cantina Urbana, Milano	€ 10.00
Prosecco Martini Brut	€ 13.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Brut	€ 18.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Non Dosato	€ 18.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Rosè	€ 19.00
Moët & Chandon Brut Réserve Impérial	€ 20.00

BIANCO | WHITE

Milano Bianco, Organic Bio, Cantina Urbana, Milano	€ 10.00
Soave Classico DOC, Veneto	€ 12.00
Gewürztraminer, Alois Lageder	€ 12.00
Pinot Grigio DOC, Franz Haas, Alto Adige	€ 12.00
Arneis, Blangè, Ceretto	€ 14.00
Chardonnay, Jermann	€ 14.00

ROSSO | RED

MILANO ROSSO Organic Bio, Cantina Urbana, Milano	€ 10.00
Col di Sasso, Cabernet Sauvignon, Castello Banfi	€ 12.00
Valpolicella Bonacosta, Masi	€ 12.00
Rosso di Montalcino, Castello Banfi	€ 12.00
Nebbiolo, Pio Cesare	€ 14.00
Fonterutoli Chianti Classico, Marchesi Mazzei	€ 14.00

ROSE'

Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel", Château d'Esclans	€ 12.00
--	---------

VINI IN BOTTIGLIA | WINE LIST

BOLLICINE | CHAMPAGNE & SPARKLING

EL MOS Glera Frizzante Organic, Cantina Urbana, Milano	€ 40.00
Prosecco Martini Brut	€ 50.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Brut	€ 90.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Non Dosato	€ 90.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Rosè	€ 95.00
Moët & Chandon Brut Réserve Impérial	€ 115.00
Veuve Clicquot Saint-Pétersburg Brut	€ 140.00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 180.00
Taittinger Brut Réserve	€ 190.00
Dom Pérignon Brut Vintage	€ 420.00
Krug Grande Cuvée	€ 480.00

BIANCO | WHITE

MILANO BIANCO Organic Bio, Cantina Urbana, Milano	€ 40.00
Soave Classico DOC, Veneto	€ 50.00
Gewürztraminer, Alois Lageder	€ 55.00
Pinot Grigio DOC, Franz Haas, Alto Adige	€ 55.00
Arneis, Blangè, Ceretto	€ 65.00
Chardonnay, Jermann	€ 65.00

ROSSO | RED

MILANO ROSSO Organic Bio, Cantina Urbana, Milano	€ 40.00
Col di Sasso, Cabernet Sauvignon, Castello Banfi	€ 50.00
Valpolicella Bonacosta, Masi	€ 50.00
Rosso di Montalcino, Castello Banfi	€ 50.00
Nebbiolo, Pio Cesare	€ 65.00
Fonterutoli Chianti Classico, Marchesi Mazzei	€ 70.00

ROSE'

Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel", Château d'Esclans	€ 60.00
--	---------



BIRRE | BEERS

Carlsberg draft 20cl	€ 6.00
Carlsberg draft 40cl	€ 10.00
Hordeum Magica Bionda 33cl	€ 10.00
Hordeum Magica Ambrata 33cl	€ 10.00
Hordeum Magica I.P.A 33cl	€ 10.00
Moretti Zero (analcolica) 33cl	€ 10.00
Moretti Baffo D'Oro 33cl	€ 10.00

ACQUA | WATER

San Benedetto 0.25 Lt Naturale Frizzante <i>Still Sparkling</i>	€ 5.00
San Benedetto 0.75 Lt Naturale Frizzante <i>Still Sparkling</i>	€ 8.00

BIBITE | SOFT DRINKS

Succhi <i>Juices</i>	€ 6.00
Fever Tree 200ml	€ 6.00
Tonic Soda Ginger Ale Ginger Beer	€ 6.00
Pepsi 330ml	€ 8.00
Pepsi Max 330ml	€ 8.00
Slam Orange 330ml	€ 8.00
7Up 330ml	€ 8.00



CAFFÈ – THE – INFUSI COFFEE – TEA – INFUSION

Caffè espresso | *Espresso coffee* € 3.00

Caffè americano, cappuccino, decaffeinato, doppio espresso, cioccolata € 5.00
American coffee, cappuccino, decaffeinated coffee, double espresso, hot chocolate

Selezione di tè ed infusi JING Tea € 5.00
Selection of teas and infusions JING Tea