

S | **Silene**
BAR & RESTAURANT

SILENE BAR

All-day dining menu

Sandwiches & Co.

Club Sandwich € 22,00

Pane bianco, pollo, lattuga, pancetta, uovo sodo, pomodoro, maionese -
patate speziate

Bread, chicken, lettuce, bacon, eggs, tomato, mayo - roasted potatoes

Salmon Club Sandwich € 24,00

Pane bianco, salmone affumicato, avocado, ricotta alle erbe fini -
patate speziate

Bread, smoked salmon, avocado, ricotta with herbs - roasted potatoes

Il Classico € 14,00

Pane bianco, prosciutto cotto, formaggio, chips di patate, giardiniera

Bread, ham, cheese, potatoes chips, pickled vegetables

Cheeseburger € 24,00

Manzo di razza piemontese, mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano,
lattuga, basilico

Tuscan beef, buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes, lettuce, basil

Pizza Margherita  € 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, basil, EVO oil



Pizza Vegetariana 

€ 14,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio evo e verdure alla griglia

San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, basil, EVO oil, grilled vegetables

Orto Pokè  

€ 20,00

Riso integrale, ceci, mais, feta greca, lattuga, pomodorini, germogli di soia

Brown rice, chickpeas, corn, feta cheese, lettuce, tomato, bean sprouts

Marina Pokè 

€ 20,00

Riso carnaroli riserva, lattuga, polpo marinato *, pomodoro, cetrioli, ravanelli, olive taggiasche

*Rice, lettuce, marinated octopus *, tomato, cucumbers, radishes and Taggia olives*

Alaska Pokè 

€ 20,00

Riso nero, salmone affumicato, cetrioli, avocado, ravanelli, lattuga, semi di zucca e cavolo rosso

Black rice, smoked salmon, cucumbers, avocado, radishes, lettuce, red cabbage and pumpkin seeds

Primi | First Courses

Spaghettone di Gragnano pomodoro e basilico  € 14,00

Spaghetti pasta with tomato sauce and fresh basil

Zuppa dell'orto al profumo di aneto   € 12,00

Vegetable soup flavored with dill

Lasagna alla Bolognese € 15,00

Traditional lasagna Bolognese

Secondi | Main Courses

Tagliata di manzo rucola e grana  € 24,00

Sliced Angus beef with arugula and grana cheese

Salmone alla griglia con verdure a vapore  € 22,00

Grilled salmon with steamed vegetables

Coperto | Cover charge € 2,00



Gluten Free



Vegetarian

* Frozen

Insalate | Salads

Insalata nizzarda  € 16,00

Lattuga, pomodoro, fagiolini*, olive nere, tonno, patate, uova sode, acciughe

Lettuce, tomato, green beans, black olives, tuna, potatoes, hard-boiled eggs, anchovies*

Caesar salad € 16,00

Lattuga, pollo, crostini di pane, bacon, salsa Caesar, parmigiano reggiano

Lettuce, chicken, bread croutons, bacon, Caesar sauce and parmesan cheese

Insalata greca   € 16,00

Lattuga, pomodori, cipolla, cetrioli, olive nere, feta greca, origano

Lettuce, tomato, onion, cucumber, black olives, Greek feta, oregano

Caprese   € 16,00

Mozzarella di bufala, pomodoro, pesto di pomodoro secco, basilico

Buffalo mozzarella, tomatoes, dried tomato pesto, basil



Dolci | Dessert

Babà con crema limoncello e frutti rossi € 10,00

Babà syrup sponge with limoncello cream and red fruits

Tiramisù - Pasquale D'Ambrosio  € 10,00

Tiramisù

Cremoso al pistacchio e meringa al lime  € 10,00

Pistachio mousse and lime meringue

Mosaico di frutta  € 10,00

Fresh fruit salad

Coperto | Cover charge € 2,00



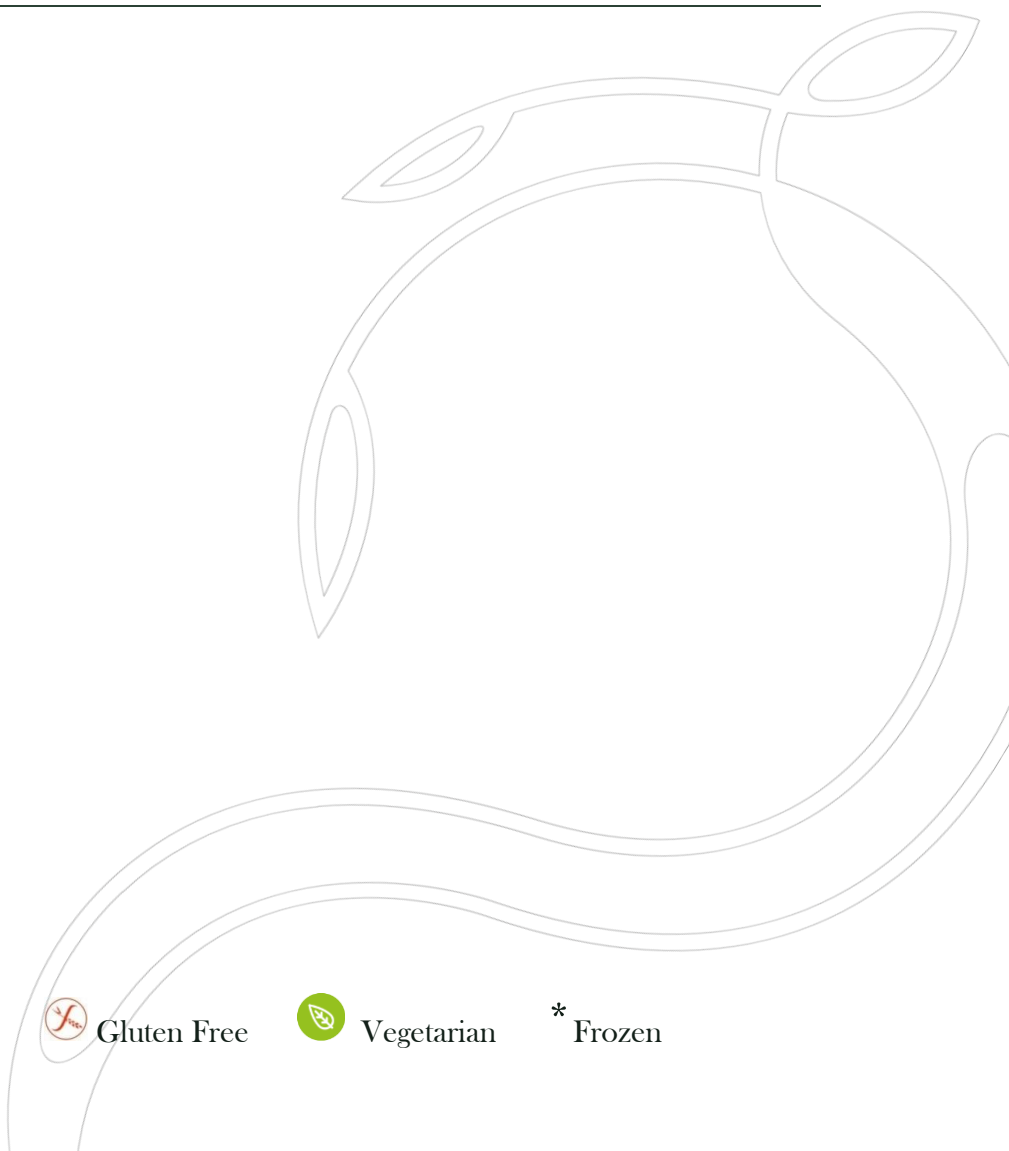
Gluten Free



Vegetarian

*

Frozen



Per eventuali allergie alimentari vi preghiamo di consultare lo staff per la composizione del piatto.

If you suffer from food allergy please consult our staff on ingredients.

Allergeni Alimentari

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti e su come è stata minimizzata la possibilità di incroci tra gli alimenti. La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto.

Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero essere congelati.

Food Allergens

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.

Some of the ingredients we use might be frozen.



Drink List

Soft Drinks € 6,00

Pepsi

Pepsi Max

7 UP

Slam

Fever Tree Tonic

Fever Tree Ginger Beer

Red Bull

Acqua Panna 0.75

Acqua San Pellegrino 0.75

Birra in Bottiglia | Bottle Beer

Heineken € 7,00

Menabrea € 7,00

Quilmes € 8,00

Buenos Ayres € 8,00

Wine List

Rosso Red	Glass	Bottle
-------------	-------	--------

“Achelo” Cortona Rosso, La Braccasca	€ 9	€ 40
--------------------------------------	-----	------

Nebbiolo “Occhetti”, Prunotto	€ 10	€ 45
-------------------------------	------	------

Etna Rosso, Cantine Russo	€ 11	€ 50
---------------------------	------	------

Bianco | White

Arneis Bricco delle Ciliegie, Almondo	€ 11	€ 50
---------------------------------------	------	------

Etna Bianco “Rampante”	€ 11	€ 50
------------------------	------	------

Collio Bianco “Molamatta”, Marco Felluga	€ 12	€ 55
--	------	------

Bollicine | Sparkling

Prosecco V8+ extra dry	€ 10	€ 45
------------------------	------	------

Maximum Ferrari	€ 12	€ 55
-----------------	------	------

Champagne Dom Perignon		€ 280
------------------------	--	-------

Wine List

Rosso | Red

Bottle

Nobile di Montepulciano, La Braccasca	€ 50
Teroldego, Foradori	€ 50
Barolo, Cascina Chicco	€ 55
Montepulciano “Marina Cvetic”	€ 60
Brunello di Montalcino “Pian delle Vigne”	€ 95
Sassicaia, Tenuta San Guido	€ 400

Bianco | White

Vermentino “Etichetta nera”, Lunae Bosoni	€ 45
Neroameta, Mastroberardino	€ 45
Cometa, Planeta	€ 65

Cocktails

€ 12,00

Americano

Campari, Martini Rosso, soda

Amaretto Orange

Amaretto Disaronno, succo d'arancia

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

Campari Spritz

Campari, Prosecco, soda

Negroni

Beefeater London Dry gin, Martini Rosso, Campari

Negroni Sbagliato

Prosecco, Martini Rosso, Campari

Ulteriori drink disponibili su richiesta, il nostro sommelier sarà a vostra disposizione per qualsiasi richiesta.

Additional drinks available on request, our sommelier will be at your disposal for any request.

Caffetteria

Caffè € 2,50

Cappuccino € 3,00

Thè € 5,00
