In-Room Dining Menu

3	Breakfast
5	All- day dining
6	Lunch & Dinner
8	Night menù
9	Beverages

ITALIAN BREAKFAST 15

Caffè americano, espresso, cappuccino, caffè decaffeinato
American coffee, espresso, cappuccino, decaffeinated coffee
Spremuta fresca di arancia o pompelmo
Freshly squeezed orange or grapefruit juice
Selezione di cornetti e pane tostato
Selection of Croissant and toasted bread
Scelta di marmellate alla frutta, miele, burro
Choice of fruit jams, honey, butter

MILANO BREAKFAST ***delivered at the table on demand*** 25

Uova a vostra scelta,luganega,quartirolo lombardo,salame milano e michetta
Eggs as you like,luganega sausage,quartirolo cheese,milanese salame and michetta bread roll

AMERICA BREAKFAST ***delivered at the table with italian breakfast*** 25

Uovo strapazzato,pancake o waffle,burro d'arachidi e marmellata di fragole,bacon, bagel con formaggio
Scrambled eggs,pancake o waffle,peanut butter,strawberry jam,bacoand bagel with cream cheese

VEGETARIAN BREAKFAST ***delivered at the table with italian breakfast*** 25

Frittata di ceci,porridge banana e cioccolato,avocado,formaggio spamabile di soia e bagel
Cheekpeas omelette,porridge with banana&chocolate,avocado cream cheese and bagel

FITNESS BREAKFAST ***delivered at the table with italian breakfast*** 25

Strapazzata bianca,yogurt greco,miele,pane integrale con burro d'arachidi,frutta secca,banana milkshake
White scrabled eggs,greek yogurt with honey,peanut butter wheta bread,dry nuts and banana milkshake

Dishes low in fat and calories

Some foods may contain gluten, nuts and nuts by-products. Some foods may be frozen.

Service and V.A.T included - Service guaranteed within 30 minutes of your call

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any dishes contain specific ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your order

À LA CARTE

DAL FORNO / *FROM THE OVEN*

Cestino di cornetti con marmellata e mieli / *Croissant basket with jams and honey*	6
Toast con burro e marmellata / Toast with butter and jam	5
Pancakes con sciroppo d'acero / *pancakes with maple syrup*	9
Scelta di torte al trancio /*Choice of home-made cakes*	5
Selezione di pane / *the Bakery basket*	5
Avocado toast ai cereali e uova sode/Avocado toast, cereal bread and boiled eggs	

CEREALI E YOGURT / *CEREALS AND YOGURT*

Scelta di cereali / selection of cereals	5
Porridge con scelta di latte o acqua / *with milk or water*	6
Yogurt naturale biologico, magro, alla frutta, e ai cereali	4
Selection of organic low fat, fruits, with cereals yogurt	
Granola yogurt con mix di frutta secca e frutti di bosco /	9
Granola yogurt with dry fruit mix and wild-berries	
UOVA FRESCHE / *FRESH FARM EGGS*	
Uova alla coque / *soft boiled eggs*	7
Due uova a sua scelta / *two fresh farmed eggs cooked as you like*	8
Con aggiunta di pancetta affumicata, prosciutto, Luganega lombarda	12
With a choice of bacon, ham, sausage	
Omelette nature	12
Omelette con verdure / funghi / prosciutto o formaggio	13
Omelette with vegetables / mushrooms / ham or cheese	
Uova in camicia con salmone affumicato	13
Poached eggs with smoked Salmon	

FRUTTA, SPREMUTE E SUCCHI /FRUIT, FRESHLY SQUEEZED AND FRUIT JUICES

Spremuta fresca di arancia, pompelmo / Freshly squeezed orange, grapefruit	6
Succo di ananas, mela, tropicale o pomodoro / *Pineapple, tropical, apple or tomato juice*	6
Centrifughe di frutta e verdura / *Blended fresh fruit and vegetables*	9
Insalata di frutta / *fresh sliced fruit salad*	9
Coppa di frutti di bosco / *fresh wildberries cup*	12
Bibite analcoliche / *soft drinks*	6

FRULLATI / *SMOOTHIES*

Smoothie banana e mirtilli con muesli / *Blueberry and banana smoothie with muesli*	9
Mirtillo rosso, basilico, granella di cacao, té alle erbe, datteri e latte di mandorla	9
Berry, basil, cocoa, herbal tea, dates and almond milk	

CAFFETTERIA / *COFFEE AND OTHERS*

Espresso, macchiato, orzo, decaffeinato / *Espresso, macchiato, barley, decaffeinated*	4
Americano, cappuccino, cioccolata, doppio espresso /*American coffee, cappuccino, chocolate, d*	6
Selezione di tè ed infusi / *selection of tea and infusions*	6

ALL DAY DINING

Servito dalle 10.00 alle 22.30 - *Served from 10.00 till 22.30*

Sandwiches and Burger

Club sandwich *21*

Pane in cassetta, lattuga, pomodori, bacon, uovo sodo, pollo alla griglia

Loaf bread, lettuce, tomatoes, bacon, hard boiled egg, grilled chicken, salsa

Salmon Sandwhich *19*

Pane in cassetta ,caprino al lime, salmone affumicato, lattuga, avocado

Sandwich bread, goat cheese with lime, smoked salmon, lettuce, avocado

Toast classico *14*

Prosciutto cotto e formaggio

Ham and Cheese

Bruschetta *12*

Bruschetta con crema di mozzarella di bufala, pomodorini e olive taggiasche

Bruschetta with buffalo mozzarella cream, cherry tomatoes and Taggiasca olives

Burger di Fassona *24*

Burger di fassona piemontese, pomodori ,lattuga, bacon e formaggio Montasio

Piedmontese fassona burger, tomatoes, lettuce, bacon and Montasio cheese

PIZZA

MARGHERITA *16*

Mozzarella, Pomodoro e basilico

Mozzarella cheese, tomato sauce, basi

MARINARA *16*

Pomodoro,acciughe e origano

Tomato sauce, anchovies and origan

Insalate - Salads

Caprese *16*

Mozzarella di bufala campana, pomodori ramati e crema di basilico

Buffalo mozzarella from Campania, coppery tomatoes and basil cream

Cesare *21*

Lattuga, pollo grigliato, bacon, parmigiano reggiano, acciughe e salsa

Lettuce, grilled chicken, bacon, parmesan, anchovies and sauce

La Greca *19*

Lattuga ,pomodorini, olive nere, cetrioli, cipolla agrodolce, feta greca

Lettuce, cherry tomatoes, black olives, cucumbers, sweet and sour onion, Greek feta

Nizzarda *19*

Lattuga,pomodorini,olive,patate al vapore,fagiolini,acciughe e ventresca di tonno

Lattuce,tomatoes,olives,steamed potatoes,green beans,anchovies and tuna

Poke *22*

Bowl di riso basmati, salmone al vapore, salsa teriyaki, avocado, carote croccanti e songino

Basmati rice bowl, steamed salmon with teriyaki sauce, avocado, crispy carrots and songino

Servizio in camera / *Delivery charge* 7€

LUNCH & DINNER

Servito dalle 12.00 alle 14.30 -e dalle 19.00 ALLE 22.30 - *Served from 12.00 till 14.30 - 19.00 to 22.30*

Antipasti & Zuppe - Starter & Soups

Carciofo *18*
Cuore di carciofo croccante con uovo,pecorino e fonduta di parmigiano 36 mesi
Artichokes with egg,pecorino and parmesan cheese fondue

Melanzana *16*
Melanzana fondente, pomodoro al basilico, cremoso di stracciatella, Parmigiano
Dark aubergine, tomato and basil, creamy stracciatella, crunchy Parmesan

Salmone *18*
Salmone affumicato con crema di avocado al profumo di lime e spinacino crocca
Smoked Salmon with scented lime avocado cream and crispy spinach

Battuta di Fassona *18*
Battuta di Fassona,radicchio tardivo all'agretto,salsa al tuorlo d'uovo e pesto d'acciughe
Beef tartare,radicchio,egg yolk sauce and anchovies pesto

Il Minestrone *16*
Minestrone di verdure e legumi
Vegetable soup

Primi - Pasta

Risotto *18*
Risotto con radicchio tardivo,gorgonzola,miele di castagno e polvere di noci
Radicchio risotto with gorgonzola blue cheese,chestnuts honey e walnuts powder

Mezzo pacchero *22*
Mezzo pacchero,cime di rapa vongole e pane aromatizzato alle erbe
Mezzo pacchero,clams,broccoli rabe and bread crumble

Tonnarelli *20*
Tonnarelli cacio e pepe
Tornarelli pasta cacio e pepe

Ravioli *20*
Ravioli ripieni di ossobuco con salsa allo zafferano midollo e finferli
Homemade ravioli stuffed with braised veal,suffron sauce,marrow and mushrooms

SECONDI - Main Courses

Baccalà *26*
Baccalà alla pizzaiola
Cod Brandade pizzaiola style

Rana Pescatrice *26*
Trancio di pescatrice,vellutata di fagioli di Azuki e croccante di patata
Monkfish, Gambolò beans cream and crispy potatoes

Milanese *30*
Milanese di vitello con pomodorini e puntarelle
Veal Milanese style with cherry tomatoes and chicory

Filetto *28*
Filetto di manzo con asparagi e salsa olandese
Fillet of beef with pumpking mushrooms and black mushrooms powder

Guancia *24*
Guancia di vitello brasata con crostone di polenta grigliato e baby verdure
Braised veal cheek,grilled polenta e baby vegetables

DESSERT

Tiramisù *9*
Tiramisù

Sfera ai tre cioccolati con salsa al caramello *9*
Three chocolate sphere with caramel sauce

Pannacotta *9*
Pannacotta with camomille and pear

Cheesecake *9*
Cheesecake with white chocolate and blue berries

Tagliata di frutta di stagione *9*
Sliced seasonal fruit

Selezione di gelati artigianali *9*
Selection of artisan ice creams

Menu Bambini

Lasagna *10*
Penne al pomodoro *10*
Petto di pollo alla griglia con patate al forno *12*
Bastoncini di baccalà *12*

Service and V.A.T included - Service guaranteed within 30 minutes of your call

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any dishes contain specific ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your order

Servizio in camera / *Delivery charge* 7€

Menù Notturno - Night menù

Servizio dalle 23.00 alle 07.00 - Available form 23.00 to 7.00

Per il servizio si prega di chiamre il Servizio Express® - Please dial Service Express®

Panini

Toast *14*

Toast con prosciutto cotto e formaggio

Ham and cheese toast

Vegetariano *14*

Vegetariano zucchine, melanzane e pomodoro

Courgette, eggplant and tomato

Pollo *22*

Petto di pollo con lattuga

Chicken breast and lattuce

Antipasti ed insalate

Parma *19*

Prosciutto crudo di Parma

Parma ham

Caprese *19*

Insalata caprese pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Tomato, Bufalo mozzarella and basil

Zuppe e Pasta

Minestrone *14*

Zuppa di verdura con basilico

Vegetable soup

Lasagna *16*

Lasagne fresche alle verdure o alla bolognese

Home made lasagna bolognese

Frutta e Dolci

Insalata di frutta fresca *9*

Fruit salad

Gelati e sorbetti *9*

Ice cream and sorbet

Servizio in camera / *Delivery charge* 7€

SOFT DRINKS

Pepsi Regular	*10*
Pepsi Max	*10*
Ginger beer Fever tree	*10*
Lemon Tonic Fever tree	*10*
7 Up	*10*
Red Bull	*10*

ACQUA ***Water***

Acqua Panna	0,50cl - 0.75cl	*5 - 6*
Acqua S.Pellegrino	0,50cl - 0.75cl	*5 - 6*

CAFFETTERIA *4*

Espresso	*4*
Espresso macchiato	*6*
Doppio espresso	*6*
Cappuccino	*6*
Latte macchiato	*6*
American coffee	*6*
Cioccolata calda	*6*

INFUSIONI

Camomilla,menta,frutti rossi	*8*

Vini al Calice

Wine by the glass

Bollicine - Sparkling

Prosecco	Belstar	*12*
Franciacorta	Barone Pizzini	*16*
"**R**"Ruinart	Ruinart	*20*

Bianchi-white wine

Gewurztraminer	Alois Lageder	2018	*12*
Chardonnay	Jermann	2019	*14*
Pecorino	Marramiero	2019	*16*

Rossi-Red wine

Valpolicella classico	Allegrini	2017	*12*
Pinot Nero meczan	Hofstatter	2019	*14*
Chianti Classico	Fonterutoli	2019	*14*

Bollicine Italiane - Italian Sparkling

Trentino Alto Adige

Ferrari Maximum Brut	F.lli Lunelli	sa	*80*
Ferrari Brut Perlè Rose	F.lli Lunelli	2013	*120*
Giulio Ferrari Riserva	F.lli Lunelli	2007	*180*

Lombardia

Berlucchi Nature 61	Berlucchi	sa	*60*
Franciacorta Bellavista Cuvée	Bellavista	sa	*75*
Franciacorta Cuvée Prestige	Ca' del Bosco	2016	*90*

Veneto

Prosecco "Crede"	Bisol	2016	*45*
Prosecco superiore "Cartizze"	Bisol	2015	*65*

Champagne

Laurent Perrier	Laurent Perrier	sa	*95*
Bollinger Special cuvée	Bollinger	sa	*140*
Perrier Jouët	Perrier Jouët	sa	*125*
Ruinart blanc de blanc	Ruinart	sa	*160*

Champagne grand cuvèe

Imperial Brut	Moet & Chandon	sa	*120*
Belle Epoque cuvée	Perrier Jouët	2006	*245*
Vintage 2009	Dom Perignon	2006	*320*
Cristal brut cuvée	Louis Roederer	2006	*365*
Grand cuvée brut	Krug	sa	*380*
Grand siècle	Laurent Perrier	sa	*285*

Champagne Rosè

Cuvée rosé brut	Laurent Perrier	sa	*190*
Belle époque rosé	Perrier Jouët	2002	*365*
Cristal rosé brut	Louis Roederer	2007	*580*

BIANCHI - White wines 75 cl

Pinot Grigio Mongris	Marco Felluga	2018	*65*
Cervaro della Sala	Marchesi Antinori	2017	120
Chardonnay	Jermann	2018	*50*
Arneis Blangè	Ceretto	2018	*50*

Vini Rosati - Rosè Wines

Lagrein rosè	Alois Lageder	2018	*50*

Vini rossi - Red Wines

Valpolicella classico	Allegrini	2017	*50*
Chianti classico	Fonterutoli	2016	*50*
Morellino di Scansano	Fattorie Le Pupille	2017	*50*
Brunello di Montalcino	Castello Banfi	2013	*110*
Tignanello	Marchesi Antinori	2016	*180*

Vini da dessert ***Dessert Wines***

Moscato d'Asti superiore	Vignaioli Santo Stefano	2016	*40*
Brachetto d'Acqui	Braida-Bologna	2014	*40*
Recioto "Le Colombare"	I.Pieropan	2011	*60*
Muffato Castello dalla Sala	Marchesi Antinori	2005	*65*
Passito Pantelleria Ben Rye	Donnafugata	2014	*100*