THE WESTIN
PALACE
MILAN

IN-ROOM DINING

MENU

ALCUNI ALIMENTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI O TRACCE. ALCUNI ALIMENTI POSSONO ESSERE CONGELATI. LO STAFF È A DISPOSIZIONE PER EVENTUALI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. LA PREGHIAMO DI INFORMARCI SE SOFFRE DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O HA DELLE ESIGENZE ALIMENTARI PARTICOLARI DI CUI DOVREMMO ESSERE A CONOSCENZA PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI CHE HA RICHIESTO.

SERVIZIO E IVA INCLUSI - SERVIZIO GARANTITO ENTRO 30 MINUTI DAL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

SOME FOOD MAY CONTAIN ALLERGENS OR PRODUCTS THEREOF. SOME FOOD MAY BE FROZEN. WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS. PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST.

SERVICE AND V.A.T INCLUDED - SERVICE GUARANTEED WITHIN 30 MINUTES OF YOUR CALL.

SERVIZIO IN CAMERA / DELIVERY CHARGE € 10

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

1 | 3 | 6 | 7 | 8 | 10 | 13

SCELTA DI CONFETTURE ALLA FRUTTA, MIELE, BURRO

CHOICE OF FRUIT JAMS, HONEY, BUTTER

7 | 8

À LA CARTE

DAL NOSTRO FORNO | *BREADS & PASTRIES*

CESTINO DI CORNETTI E PANE € 10
MIXED BAKERY BASKET
1 | 3 | 7 | 8 | 11

TOAST CON BURRO E CONFETTURE € 8
TOAST WITH BUTTER AND JAM
1 | 7 | 11

BREAKFAST ENTRÉES

DOLCE | *SWEET*

PANCAKES CON FRUTTI DI BOSCO € 12
PANCAKES WITH RED FRUITS
1 | 3 | 7

SCELTA DI TORTE AL TRANCIO € 8
CHOICE OF HOME-MADE CAKES
1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8

PAN BRIOCHE CON BURRO D' ARACHIDI, BANANA, CIOCCOLATO E COCCO € 12
BRIOCHE BREAD WITH BANANA, PEANUT BUTTER, CHOCOLATE AND COCONUT
1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 11

WAFFLES CON SALSA AL CIOCCOLATO € 12
WAFFLES WITH CHOCOLATE SAUCE
1 | 3 | 7 | 8

SALATO | *SAVORY*

UOVA A SCELTA CON ACCOMPAGNAMENTI € 16
EGGS YOUR WAY WITH ANY SIDE
1 | 3 | 7

AVOCADO E SALMONE € 14
AVOCADO AND SALMON
4 | 7 | 12

TOAST CLASSICO € 16
HAM AND CHEESE TOAST
1 | 7

CEREALI E YOGURT | *CEREALS AND YOGURT*

SCELTA DI CEREALI € 10
SELECTION OF CEREALS
1 | 5 | 6 | 8 | 11

YOGURT NATURALE BIOLOGICO, MAGRO, ALLA FRUTTA, AI CEREALI E VEGANO € 6
SELECTION OF ORGANIC, LOW FAT, FRUITS, CEREALS YOGURT AND VEGAN
1 | 7

FRUTTA E SUCCHI | *FRUITS & JUICES*

INSALATA DI FRUTTA € 10
FRESH SLICED FRUIT SALAD

COPPA DI FRUTTI DI BOSCO (240 GR) € 16
FRESH WILDBERRIES CUP (240 GR)

SPREMUTA FRESCA DI ARANCIA, POMPELMO € 10
FRESHLY SQUEEZED ORANGE, GRAPEFRUIT

EAT WELL MENU

IL NOSTRO CHEF HA REALIZZATO QUESTI PIATTI DELIZIOSI CON IN MENTE IL TUO BENESSERE, DANDOTI LA LIBERTÀ DI SCEGLIERE LA QUANTITÀ, IL CONTRIBUTO NUTRIZIONALE, L'EQUILIBRIO E QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI.

OUR CHEF HAS CRAFTED THESE DELICIOUS DISHES WITH YOUR WELL- BEING IN MIND, GIVING YOU THE FREEDOM TO CHOOSE WHEN IT COMES TO PORTION SIZE, NUTRITIONAL BALANCE AND QUALITY OF INGREDIENTS.

AVOCADO TOAST CON PANE INTEGRALE E UOVO SODO € 14

AVOCADO TOAST, WHOLEWHEAT BREAD AND HARD-BOILED EGGS

1 | 3 | 7 | 12

TOAST DI PANE INTEGRALE, MIELE BIO E NOCI € 10

WHOLE GRAIN BREAD TOAST WITH ORGANIC HONEY AND WALNUTS

1 | 3 | 7 | 8

PORRIDGE AL LATTE O ACQUA, FRUTTA E NOCI € 12

PORRIDGE WITH MILK OR WATER, FRUITS AND NUTS

6 | 7 | 8

BOWL DI YOGURT GRECO AL COCCO, SEMI DI CHIA, TAHINI DI CIOCCOLATO E BACCHE DI GOJI € 12

COCONUT GREEK STYLE YOGURT BOWL, CHIA SEEDS, CHOCOLATE TAHINI AND GOJI

6 | 7 | 11

BOWL DI FRUTTI ROSSI, YOGURT GRECO, GRANOLA SCAGLIE DI MANDORLA E SCIROPPO D'AGAVE € 12

MIXED WILDBERRIES GREEK YOGURT BOWL, WITH GRANOLA, ALMOND FLAKES AND AGAVE SYRUP

1 | 7 | 8 | 11

EAT WELL KIDS MENU

PORRIDGE CON MELA E NOCI € 10

OATMEAL WITH APPLE AND WALNUTS

7 | 8

PANCAKE CON BANANA, FRAGOLE E MIRTILLI € 10

PANCAKE WITH BANANA, STRAWBERRIES AND BLUEBERRIES

1 | 3 | 7

(DISPONIBILE ANCHE CON AGGIUNTA DI YOGURT ZERO SU RICHIESTA)

(*ALSO AVAILABLE WITH ZERO-FAT YOGURT UPON REQUEST*)

WAFFLE CON FRUTTI DI BOSCO, YOGURT GRECO E MIELE € 10

WAFFLE WITH RED FRUITS, GREEK YOGURT AND HONEY

1 | 3 | 7

I PIATTI DELLA SEZIONE EAT WELL SONO DISPONIBILI IN MEZZA PORZIONE CON UNA RIDUZIONE DEL 40% APPLICATA AL PREZZO INDICATO.
EAT WELL LISTED ITEMS ARE AVAILABLE ON HALF PORTION WITH A REDUCTION OF 40% ON ORIGINAL PRICE

SMOOTHIES & JUICES

IMMUNITY € 12

VITAMINA C | FIBRE | MAGNESIO

MELE GRANNY SMITH, ZENZERO, LIMONE

VITAMIN C / FIBER / MAGNESIUM

GRANNY SMITH APPLES, GINGER, LEMON

CLEANSING CARROT € 12

VITAMINA A | VITAMINE DEL GRUPPO B | FIBRE

CAROTE, MELE GALA, LIMONE, ZENZERO

VITAMIN A / VITAMIN B / FIBER

CARROTS, GALA APPLES, LEMON, GINGER

ANTIOXIDANT BLEND € 12

POTASSIO | VITAMINA C | ANTIOSSIDANTI

BANANA, CURCUMA, ZENZERO, MANGO, CANNELLA, ACQUA DI COCCO

POTASSIUM / VITAMIN C / ANTIOXIDANTS

BANANA, TURMERIC, GINGER, MANGO, CINNAMON, COCONUT WATER

RECHARGE REMEDY € 12

CALCIO | POTASSIO | VITAMINA C

ANANAS, MELA GRANNY SMITH, BANANA, YOGURT GRECO, ACQUA DI COCCO

CALCIUM / POTASSIUM / VITAMIN C

PINEAPPLE, GRANNY SMITH APPLE, BANANA, GREEK YOGURT, COCONUT WATER

7

CAFFETTERIA | *COFFEE & MORE*

ESPRESSO, MACCHIATO, ORZO, DECAFFEINATO € 4

ESPRESSO, MACCHIATO, BARLEY, DECAFFEINATED

AMERICANO, CAPPUCCINO, CIOCCOLATA, DOPPIO ESPRESSO € 6

AMERICAN COFFEE, CAPPUCCINO, CHOCOLATE, DOUBLE ESPRESSO

SELEZIONE DI TÈ ED INFUSI € 6

SELECTION OF TEA AND INFUSIONS

BIBITE ANALCOLICHE € 10

SOFT DRINKS

ALL-DAY DINING

SERVITO DALLE 10:00 ALLE 23:00 - *SERVED FROM 10:00 AM TILL 11:00 PM*

SANDWICHES & BURGERS

CLUB SANDWICH € 28

PANE IN CASSETTA, LATTUGA, POMODORI, BACON, UOVO SODO E POLLO ALLA GRIGLIA

SANDWICH BREAD, LETTUCE, TOMATOES, BACON, HARD BOILED EGG AND GRILLED CHICKEN

1 | 4 | 6 | 7

SALMON SANDWICH € 28

PANE IN CASSETTA, CAPRINO AL LIME, SALMONE AFFUMICATO, LATTUGA E AVOCADO

SANDWICH BREAD, GOAT CHEESE WITH LIME, SMOKED SALMON, LETTUCE AND AVOCADO

1 | 3 | 4 | 7

TOAST CLASSICO € 16

PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

HAM AND CHEESE TOAST

1 | 7

BRUSCHETTA € 16

BRUSCHETTA CON CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE

BRUSCHETTA WITH CREAMY BUFFALO MILK MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND TAGGIASCA OLIVES

1 | 3| 5 | 6 | 7 | 8

BURGER € 28

BURGER DI GARRONESE VENETA, POMODORI, LATTUGA, BACON E FORMAGGIO MONTASIO

VENETIAN GARRONESE BURGER, TOMATOES, LETTUCE, BACON AND MONTASIO CHEESE

1 | 3 | 7 | 8 | 10 | 11 | 13

PASTRAMI SANDWICH € 28

SANDWICH DI PASTRAMI, SENAPE IN GRANI, POMODORO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

PASTRAMI SANDWICH, GRAIN MUSTARD, TOMATOES, SWEET AND SOUR ONION

1 | 7 | 10 | 12 (HALAL)

LOBSTER BURGER € 30

PAN BRIOCHE, ARAGOSTA E LA SUA SALSA, INSALATA

PAN BRIOCHE, LOBSTER AND ITS SAUCE, LETTUCE

1 | 2 | 3 | 6 | 7

PIZZA & FOCACCIA

MARGHERITA € 16

POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE AND BASIL

1 | 7 | 8 | 9 | 10 | 13

MARINARA € 16

POMODORO, ACCIUGHE E ORIGANO

TOMATO SAUCE, ANCHOVIES AND OREGANO

1 | 4 | 8 | 9 | 10 | 13

FOCACCIA € 22

FOCACCIA CON BURRATA E POMODORINI

FOCACCIA WITH BURRATA AND CHERRY TOMATOES

1 | 3 | 7 | 8

CAVIALE | *CAVIAR*

CAVIALE PREMIUM MALOSSOL € 35

"AMUR ROYAL" 10 GR CON BLINIS E PANNA ACIDA

"AMUR CAVIAR" 10 GR WITH BLINIS AND SOUR CREAM

1 | 3 | 4 | 7

CAVIALE PREMIUM MALOSSOL € 90

"AMUR ROYAL" 30 GR CON BLINIS E PANNA ACIDA

"AMUR CAVIAR" 30 GR WITH BLINIS AND SOUR CREAM

1 | 3 | 4 | 7

INSALATE | *SALADS*

CAPRESE € 18

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORI RAMATI E CREMA DI BASILICO

BUFFALO MILK MOZZARELLA FROM CAMPANIA, VINE TOMATOES AND BASIL CREAM

7

CAESAR € 22

LATTUGA, POLLO GRIGLIATO, BACON, PARMIGIANO REGGIANO, ACCIUGHE E SALSA

LETTUCE, GRILLED CHICKEN, BACON, PARMESAN, ANCHOVIES AND SAUCE

1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 13

LA GRECA € 22

LATTUGA, POMODORINI, OLIVE NERE, CETRIOLI, CIPOLLA AGRODOLCE E FETA GRECA

LETTUCE, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, CUCUMBERS, SWEET AND SOUR ONION AND GREEK FETA

7 | 12

NIZZARDA

€ 22

LATTUGA, POMODORINI, OLIVE, PATATE AL VAPORE, UOVO, FAGIOLINI, ACCIUGHE E VENTRESCA DI TONNO

LETTUCE, TOMATOES, OLIVES, STEAMED POTATOES, BOILED EGG, GREEN BEANS, ANCHOVIES AND TUNA

3 | 4

POKE

€ 22

BOWL DI RISO BASMATI, SALMONE GRIGLIATO, SALSA TERIYAKI, AVOCADO, CAROTE CROCCANTI EDAMAME E SONGINO

BASMATI RICE BOWL, GRILLED SALMON, TERIYAKI SAUCE, AVOCADO, CRISPY CARROTS, EDAMAME AND SONGINO SALAD

1 | 4 | 6

LUNCH & DINNER

SERVITO DALLE 10:00 ALLE 23:00 - *SERVED FROM 10:00 AM TILL 11:00 PM*

ANTIPASTI | *STARTERS*

SALUMI E FORMAGGI LOMBARDI — € 24

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA NOSTRA REGIONE

REGIONAL COLD CUTS AND CHEESES

1 | 7

VITELLO TONNATO — € 20

VITELLO CON SALSA TONNATA

VEAL WITH TUNA SAUCE

3 | 4 | 6 | 10 | 12

MELANZANA — € 18

MELANZANA FONDENTE, POMODORO AL BASILICO,
CREMOSO DI STRACCIATELLA, PARMIGIANO REGGIANO

DARK AUBERGINE, TOMATO AND BASIL, CREAMY STRACCIATELLA, CRUNCHY PARMESAN

7

SALMONE — € 20

SALMONE AFFUMICATO CON CREMA DI AVOCADO AL PROFUMO DI LIME, SPINACINO CROCCANTE

SMOKED SALMON, LIME SCENTED AVOCADO CREAM AND CRISPY SPINACH

4

MONDEGHILI € 18

MONDEGHILI CON MAIONESE ALLO ZAFFERANO E VERZA CROCCANTE

MILANESE MEATBALL WITH SAFFRON MAYONNAISE AND CRISPY CABBAGE

1 | 3 | 7 | 8 | 11

CREMOSO DI PATATE DOLCI € 18

CREMOSO DI PATATE DOLCI CON CARCIOFO, ANACARDI E MENTA

CREAMY SWEET POTATO WITH ARTICHOKE, CASHEWS AND MINT

5 | 8

BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 22

BRESAOLA GARRONESE, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO

GARRONESE BRESAOLA, ROCKET SALAD, SHAVED GRANA PADANO

7

ZUPPE | *SOUPS*

IL MINESTRONE € 18

MINESTRONE DI VERDURE E LEGUMI

VEGETABLES SOUP

9 | 13

CREMA DI ZUCCA € 18

PUMPKIN SOUP

PRIMI | *PASTA**

RISOTTO — € 22

RISOTTO ALLA MILANESE CON GREMOLADA DI OSSOBUCO
E RIDUZIONE DI BONARDA

MILANESE RISOTTO WITH VEAL SHANK SAUCE AND BONARDA WINE REDUCTION

7 | 9 | 12

PAPPARDELLA — € 22

PAPPARDELLA AL RAGU' DI SELVAGGINA E PECORINO

PAPPARDELLA WITH GAME RAGOUT AND PECORINO

1 | 3 | 7 | 9 | 12

SPAGHETTONE AI 4 POMODORI — € 20

SPAGHETTI CON PIENNOLO DEL VESUVIO, DATTERINO GIALLO,
ROSSO E SAN MARZANO

SPAGHETTI WITH PIENNOLO TOMATOES, CHERRY TOMATOES AND TOMATO WATER

1

PACCHERO * — € 26

PACCHERO ALLO SCOGLIO

PACCHERO PASTA WITH SEAFOOD

1 | 2 | 4 | 14

RAVIOLI * — € 22

RAVIOLI CON RIPIENO DI CARBONARA E SALSA CACIO E PEPE

CARBONARA-STUFFED RAVIOLI WITH CACIO E PEPE SAUCE

1 | 3 | 7

LINGUINE AGLIO E OLIO * — € 22

LINGUINE OLIO, AGLIO, PEPERONCINO E TARTARE DI GAMBERI

LINGUINA, OLIVE OIL, GARLIC, CHILI PEPPER AND PRAWN TARTARE

1 | 2

PASTA SECCA DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE INTEGRALE O SENZA GLUTINE
DRIED PASTA ALSO AVAILABLE IN WHOLE WHEAT OR GLUTEN FREE

SECONDI | *MAIN COURSES*

SALMONE * — € 28

SALMONE GRIGLIATO AL GREEN EGG CON VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE

GREEN EGG GRILLED SALMON WITH SEASONAL STEAMED VEGETABLES

4 | 9

GALLETTO * — € 28

GALLETTO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE

COCKEREL WITH GRILLED VEGETABLES AND POTATOES

9 | 12

MILANESE — € 35

MILANESE DI VITELLO CON POMODORINI E RUCOLA

VEAL CUTLET MILANESE-STYLE WITH CHERRY TOMATOES AND ROCKET

1 | 3 | 7

FILETTO — € 30

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON PUREA DI PATATE

BEEF FILLET IN A GREEN PEPPERCORN SAUCE AND MASHED POTATO

1 | 7 | 9 | 12

BRANZINO * — € 28

FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO CON VERDURE SALTATE DI STAGIONE

PAN-SEARED SEA BASS FILLET SERVED WITH SAUTÈED SEASONAL VEGETABLES

1 | 4

SECONDI | *MAIN COURSES*

CARRÉ DI AGNELLO *

€ 30

CARRÉ DI AGNELLO CON HUMMUS DI PEPERONI

RACK OF LAMB WITH PEPPERS HUMMUS

9 | 11 | 12

POLLO CROCCANTE (BIOLOGICO)

€ 28

SERVITO CON SALSA BARBECUE FATTA IN CASA

CRISPY CHICKEN WITH HOMEMADE BARBECUE SAUCE

1 | 3 | 7 | 12

HUMMUS DI CECI

€ 20

HUMMUS DI CECI CON CAVIALE DI MELANZANE E POLENTA CROCCANTE

CHICKPEAS HUMMUS WITH EGGPLANT CAVIAR AND CRUNCHY POLENTA

11

Dessert

TIRAMISÙ € 10

3 | 7

CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA € 10

VANILLA SCENTED CRÈME BRULÉE

3 | 7

PARISBREST ALLE NOCCIOLE € 10

PARIS BREST WITH HAZELNUTS

1 | 3 | 7 | 8

BABÀ VALIGLIA E LAMPONI € 10

VANILLA AND RASPBERRY BABÀ

1 | 3 | 7

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI € 10

SELECTION OF ARTISANAL ICE CREAM AND SORBET

3 | 7 | 8

FRUTTA DI STAGIONE € 10

SLICED SEASONAL FRUIT

MENU BAMBINI | *KIDS MENU*

WAFFLE CON FRUTTI DI BOSCO, YOGURT GRECO E MIELE — € 10

WAFFLE WITH RED FRUITS, GREEK YOGURT AND HONEY

1 | 3 | 7

PORRIDGE CON MELA E NOCI — € 10

OATMEAL WITH APPLE AND WALNUTS

7 | 8

PANCAKE CON BANANA, FRAGOLE E MIRTILLI — € 10

PANCAKE WITH BANANA, STRAWBERRIES AND BLUEBERRIES

1 | 3 | 7

(DISPONIBILE ANCHE CON AGGIUNTA DI YOGURT ZERO SU RICHIESTA)

(ALSO AVAILABLE WITH ZERO-FAT YOGURT UPON REQUEST)

OMELETTE CON SPINACI — € 10

BABY SPINACH OMELETTE

1 | 3 | 7

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE — € 10

BOLOGNAISE SPAGHETTI

1 | 3 | 7 | 8 | 12

SANDWICH DI TONNO CON INSALATA, SEDANO, POMODORO E HOMEMADE MAYO LIGHT — € 12

TUNA SANDWICH WITH LETTUCE, CELERY, TOMATO AND HOMEMADE LIGHT MAYO

1 | 3 | 4 | 6

CHICKEN WRAP CON LATTUGA, CAROTE, PEPERONI DOLCI E CETRIOLI — € 12

CHICKEN WRAP WITH LETTUCE, CARROTS, SWEET PEPPERS AND CUCUMBERS

1 | 7 | 9

CHICKEN NUGGETS CON PINZIMONIO DI CAROTE E SEDANO E SALSA BARBECUE LIGHT HOMEMADE — € 12

CHICKEN NUGGETS WITH CARROT AND CELERY CRUDITÉS AND HOMEMADE LIGHT BARBECUE SAUCE

1 | 3 | 8 | 9

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO E ZUCCHINE — € 14

GRILLED CHICKEN BREAST WITH ROASTED POTATOES AND ZUCCHINI

7

POLPETTE AL SUGO — € 12

MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE

1 | 3 | 7 | 10 | 11

PARMIGIANA DI ZUCCHINE — € 12

ZUCCHINI PARMIGIANA

7

Dessert

FRUIT KEBAB — € 10

SPIEDINI DI FRUTTA | *SLICED SEASONAL FRUIT*

SELEZIONE DI SORBETTI ARTIGIANALI CON BISCOTTO — € 10

SELECTION OF ARTISANAL SORBETS WITH COOKIE

1 | 3 | 7 | 8

SLEEP WELL MENU

SERVIZIO DISPONIBILE DALLE 6:00 ALLE 23:00

AVAILABLE FROM 06:00AM TO 11:00PM

SI PREGA DI CHIAMARE IL SERVIZIO EXPRESS® | *PLEASE DIAL SERVICE EXPRESS®*

TOAST € 16

TOAST CON FESA DI TACCHINO E POMODORO

TURKEY AND TOMATOES TOAST

1 | 8

NIZZARDA LIGHT € 15

LATTUGA, POMODORINI, OLIVE, PATATE AL VAPORE, UOVO, FAGIOLINI

LATTUCE, CHERRY TOMATOES, OLIVES, STEAMED POTATOES, EGG, GREEN BEANS

3

YOGURT BIO CON MELA E NOCI € 10

ORGANIC YOGURT WITH APPLE AND WALNUTS

7 | 8

BOWL DI FRUTTI ROSSI, GRANOLA, YOGURT GRECO, € 12
SCAGLIE DI MANDORLA E SCIROPPO D'AGAVE

GRANOLA, GREEK YOGURT WITH ALMOND FLAKES, WILDBERRIES AND AGAVE SYRUP

1 | 7 | 8 | 11

INFUSI

CAMOMILLA, MENTA PIPERITA, ROIBOS AI FRUTTI ROSSI,
INFUSO RILASSANTE € 6

CHAMOMILE, PEPPERMINT, RED FRUIT ROIBOS, RELAXING HERBAL INFUSION

MENU NOTTURNO

NIGHT MENU

SERVIZIO DISPONIBILE DALLE 23:00 ALLE 07:00

AVAILABLE FORM 11:00 PM TO 7:00 AM

PER IL SERVIZIO SI PREGA DI CHIAMARE IL SERVIZIO EXPRESS®

PLEASE DIAL SERVICE EXPRESS®

PANINI | *SANDWICHES*

TOAST — € 14

TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

HAM AND CHEESE TOAST

1 | 3 | 6 | 7 | 10 | 13

VEGETARIANO — € 14

ZUCCHINE, MELANZANE E POMODORO

ZUCCHINI, EGGPLANT AND TOMATO

1 | 3 | 6 | 7 | 10 | 13

POLLO — € 22

PETTO DI POLLO CON LATTUGA

CHICKEN BREAST AND LETTUCE

ANTIPASTI ED INSALATE | *STARTERS AND SALADS*

PROSCIUTTO DI PARMA € 19

PARMA HAM

CAPRESE € 19

TOMATO, BUFFALO MILK MOZZARELLA AND BASIL

7

PORTATE PRINCIPALI | *MAIN COURSES*

MINESTRONE * € 14

VEGETABLE SOUP WITH BASIL

9

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI * € 14

VEGETABLE AND BARLEY SOUP

1 | 6 | 9

LASAGNA * € 15

HOMEMADE VEGETABLE OR BOLOGNESE-STYLE LASAGNA

1 | 3 | 6 | 7 | 9 | 12

CANNELLONI * € 15

CANNELLONI PASTA WITH RICOTTA AND SPINACH

1 | 3 | 6 | 7 | 9

FILETTO DI MERLUZZO CON PATATE * € 16

COD FILLET WITH POTATOES

4 | 14

POLPETTE CON SALSA AL POMODORO E PISELLI * € 16

MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE AND PEAS

1 | 9 | 12

PARMIGIANA DI MELANZANE * € 15

EGGPLANT PARMIGIANA

1 | 7 | 9

FRUTTA E DOLCI | *FRUIT & DESSERTS*

INSALATA DI FRUTTA FRESCA € 9

FRESH FRUIT SALAD

GELATI E SORBETTI € 9

ICE CREAMS AND SORBETS

3 | 7 | 8

SENZA GLUTINE | *GLUTEN-FREE*

"EAT WELL" WESTIN PROGRAM

I PIATTI CONTRASSEGNATI CON QUESTO SIMBOLO SONO DISPONIBILI IN MEZZA PORZIONE CON UNA RIDUZIONE DEL 40% APPLICATA AL PREZZO INDICATO.

LISTED ITEMS WITH THIS BADGE ARE AVAILABLE ON HALF PORTION WITH A REDUCTION OF 40% ON ORIGINAL PRICE.

VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

VEGANO | *VEGAN*

LO STAFF È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE EVENTUALI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI.

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.

WE WELCOME INQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS.

PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF WHEN PREPARING YOUR ORDER.

COPERTO 10

COVER CHARGE 10

DRINKS

BIBITE | *SOFT DRINKS* — € 10

ARANCIATA
ARANCIATA AMARA
CEDRATA TASSONI
CHINOTTO
COCA COLA
COCA COLA ZERO
GINGER BEER FEVER-TREE
GINGER ALE FEVER-TREE
TONIC FEVER-TREE
SICILIAN LEMONADE FEVER-TREE
SPRITE
RED BULL
SANBITTÈR
CRODINO

ACQUA | *WATER*

ACQUA PANNA | 0,50CL - 0.75CL	€ 5 | € 6
ACQUA S.PELLEGRINO | 0,50CL - 0.75CL	€ 5 | € 6

CAFFETTERIA

ESPRESSO	€ 4
ESPRESSO MACCHIATO	€ 4
DOPPIO ESPRESSO | *DOUBLE ESPRESSO*	€ 6
CAPPUCCINO	€ 6
LATTE MACCHIATO	€ 6
AMERICAN COFFEE	€ 6
CIOCCOLATA CALDA | *HOT CHOCOLATE*	€ 6

INFUSI | *HERBAL TEAS*

CAMOMILLA, MENTA PIPERITA, ROIBOS AI FRUTTI ROSSI,
INFUSO RILASSANTE — € 6
CHAMOMILE, PEPPERMINT, RED FRUIT ROIBOS,
RELAXING HERBAL INFUSION

ALLERGENI E ALTRE NOTE

ALLERGENS AND NOTES

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
   CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
   CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
   EGGS AND PRODUCTS THEREOF
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
   FISH AND PRODUCTS THEREOF
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
   PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DISOIA
   SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)
   MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)
8. FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA A GUSCIO
   NUTS AND PRODUCTS THEREOF
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
   CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
    MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
    SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
    SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
    LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
    MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

*CON QUESTO SIMBOLO VENGONO INDICATI TUTTI I PRODOTTI CHE IN FASE DI PREPARAZIONE POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO, ANCHE PARZIALE, DI ABBATTIMENTO NEGATIVO

**THIS SYMBOL INDICATES ALL THE PRODUCTS WHICH DURING PREPARATION COULD HAVE SUBJECTED TO A PROCESS, EVEN PARTIAL, OF BLAST CHILLING OR FREEZING*

ALCUNI ALIMENTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI O TRACCE. ALCUNI ALIMENTI POSSONO ESSERE CONGELATI. LO STAFF È A DISPOSIZIONE PER EVENTUALI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. LA PREGHIAMO DI INFORMARCI SE SOFFRE DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O HA DELLE ESIGENZE ALIMENTARI PARTICOLARI DI CUI DOVREMMO ESSERE A CONOSCENZA PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI CHE HA RICHIESTO.

SOME FOOD MAY CONTAIN ALLERGENS OR PRODUCTS THEREOF. SOME FOOD MAY BE FROZEN. WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS. PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST.