
THE
lounge
BAR
FOOD

All-Day Dining

SERVITO DALLE 10:00 ALLE 23:00

SERVED FROM 10:00 AM UNTIL 11:00 PM

SANDWICHES AND BURGER

CLUB SANDWICH — 28

PANE IN CASSETTA, LATTUGA, POMODORI, BACON, UOVO SODO, POLLO ALLA GRIGLIA
SANDWICH BREAD, LETTUCE, TOMATOES, BACON, HARDBOILED EGG, GRILLED CHICKEN
1 | 4 | 6 | 7

SALMON SANDWICH — 28

PANE IN CASSETTA, CAPRINO AL LIME, SALMONE AFFUMICATO, LATTUGA, AVOCADO
SANDWICH BREAD, GOAT CHEESE WITH LIME, SMOKED SALMON, LETTUCE, 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 RED 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 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, POMODORINI E PESTO
FOCACCIA WITH BURRATA, CHERRY TOMATOES AND PESTO
1 | 3 | 7 | 8



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, ANCHOVI E SANDSAUCE
1 | 3 | 4 | 5 |6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 13

LA GRECA 22

LATTUGA, POMODORINI, OLIVE NERE, CETRIOLI, CIPOLLA AGRODOLCE, FETA GRECA
LETTUCE, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, CUCUMBERS, SWEET AND SOUR ONION, GREEK FETA CHEESE
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 BELLY
3 | 4

POKE 22

BOWL DI RISO BASMATI, SALMONE AL VAPORE, SALSA TERIYAKI, AVOCADO, CAROTE CROCCANTI, EDAMAME E SONGINO
BASMATI RICE BOWL, STEAMED SALMON, TERIYAKI SAUCE, AVOCADO, CRISPY CARROTS, EDAMAME AND SONGINO SALAD
1 | 4 | 6

CAVIALE | *CAVIAR*

"AMUR ROYAL" PREMIUM MALOSSOL 10 G 35

CON BLINIS E PANNA ACIDA
WITH BLINIS AND SOUR CREAM
1 | 3 | 4 | 7

"AMUR ROYAL" PREMIUM MALOSSOL 30 G 90

CON BLINIS E PANNA ACIDA
WITH BLINIS AND SOUR CREAM
1 | 3 | 4 | 7

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 E SPINACINO CROCCANTE
SMOKED SALMON WITH LIME SCENTED AVOCADO CREAM AND CRISPY SPINACH
4

MONDEGHILI — 18

MONDEGHILI CON MAIONESE ALLO ZAFFERANO E CIALDA DI POLENTA
MILANESE MEATBALLS WITH SAFFRON MAYONNAISE AND POLENTA WAFERS
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
VEGETABLE AND LEGUMES SOUP
9

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 RAGÙ 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, YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES AND SAN MARZANO TOMATOES
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
LINGUINE, OLIVE OIL, GARLIC, CHILI PEPPER AND PRAWN TARTARE
1 | 2

PASTA SECCA DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE INTEGRALE
DRIED PASTA ALSO AVAILABLE IN WHOLE WHEAT

SECONDI | *MAIN COURSES*

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

GALLETTO* — 28

GALLETTO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE
COCKEREL WITH GRILLED VEGETABLES AND POTATOES
9 | 12

BRANZINO* — 28

FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO CON VERDURE SALTATE DI STAGIONE
PAN-SEARED SEA BASS FILLET SERVED WITH SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES
1 | 4

SALMONE* — 28

SALMONE GRIGLIATO AL GREEN EGG CON VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE
GREEN EGG-GRILLED SALMON WITH SEASONAL STEAMED VEGETABLES
4 | 9

HUMMUS DI CECI — 20

HUMMUS DI CECI CON CAVIALE DI MELANZANE E POLENTA CROCCANTE
CHICKPEA HUMMUS WITH EGGPLANT CAVIAR AND CRUNCHY POLENTA
11

CARRÈ DI AGNELLO* — 30

CARRÈ DI AGNELLO CON HUMMUS DI PEPERONI
RACK OF LAMB WITH PEPPERS HUMMUS
9 | 11 | 12

POLLO CROCCANTE CON SALSA BARBECUE — 28

CRISPY CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE
1 | 3 | 7 | 12



Dessert

Paris Brest alle nocciole — 10
PARIS BREST WITH HAZELNUTS
1 | 3 | 7 | 8

Crème brûlée alla vaniglia — 10
VANILLA SCENTED CRÈME BRÛLÉE
3 | 7

Tiramisù — 10
3 | 7

Babà vaniglia e lamponi — 10
VANILLA AND RASPBERRY BABÀ
1 | 3 | 7 |

Gelati e sorbetti artigianali — 10
SELECTION OF ARTISANAL ICE CREAM AND SORBET
3 | 7 | 8

Frutta di stagione — 10
SEASONAL FRUIT

MENU BAMBINI | *KIDS MENU*

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

WAFFLE WITH RED BERRIES, 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

YOGURT LIGHT SU RICHIESTA

PANCAKE WITH BANANA, STRAWBERRIES AND BLUEBERRIES, ZERO FAT YOGURT ON REQUEST

1 | 3 | 7

OMELETTE CON SPINACI — 10

BABY SPINACH OMELETTE

1 | 3 | 7

PARMIGIANA DI ZUCCHINE — 12

ZUCCHINI PARMIGIANA

7

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE — 10

SPAGHETTI BOLOGNESE

1 | 3 | 7 | 8 | 12

WRAP DI POLLO — 10

WRAP DI POLLO CON LATTUGA, CAROTE, PEPERONI DOLCI E CETRIOLO

CHICKEN WRAP WITH LETTUCE, CARROTS, SWEET PEPPERS AND CUCUMBER

1 | 7 | 9

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

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

GRILLED CHICKEN BREAST WITH ROASTED POTATOES AND ZUCCHINI

POLPETTE AL SUGO — 12

MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE

1 | 3 | 7 | 10 | 11

SANDWICH DI TONNO — 12

CON INSALATA, SEDANO, POMODORO E MAIONESE LIGHT

TUNA SANDWICH WITH LETTUCE, CELERY, TOMATO AND LIGHT MAYO

1 | 3 | 4 | 6

CROCCHETTE DI POLLO — 12

CROCCHETTE DI POLLO CON PINZIMONIO DI CAROTE E SEDANO SERVITE CON SALSA BBQ FATTA IN CASA

CHICKEN NUGGETS WITH CRUDITÉS OF CARROTS AND CELERY, SERVED WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

1 | 3 | 12

DESSERT BAMBINI | *KIDS DESSERT*

FRUIT KEBAB

10

SPIEDINI DI FRUTTA

SLICED SEASONAL FRUIT

SELEZIONE DI SORBETTI ARTIGIANALI CON BISCOTTI

10

SELECTION OF ARTISANAL SORBET WITH COOKIES

1 | 3 | 7 | 8



LA MERENDA
AFTERNOON TREAT

TUTTI I GIORNI DALLE 15:30 ALLE 17:30

C'È QUALCOSA DI MAGICO NEL RITO DELLA MERENDA, UN MOMENTO CHE CI RIPORTA AI POMERIGGI D'INFANZIA, QUANDO BASTAVA IL PROFUMO DI UNA TORTA APPENA SFORNATA O UNA TAZZA DI CIOCCOLATA CALDA PER FARCI SORRIDERE. RIVIVI QUEI RICORDI E TORNA BAMBINO, ANCHE SOLO PER UN POMERIGGIO.

EVERY DAY FROM 3:30 PM TO 5:30 PM

THERE'S SOMETHING MAGICAL ABOUT THE RITUAL OF AFTER-SCHOOL TREATS, A MOMENT THAT TAKES US BACK TO CHILDHOOD AFTERNOONS WHEN THE AROMA OF FRESHLY BAKED CAKE OR A CUP OF HOT CHOCOLATE WAS ENOUGH TO BRING A SMILE. REVISIT THOSE MEMORIES AND EMBRACE YOUR INNER CHILD, EVEN IF JUST FOR AN AFTERNOON.

ZUCCHERO E PORCELLANA — 25

SELEZIONE DI DOLCI FATTI IN CASA AL CARRELLO
E UNA BEVANDA DI CAFFETTERIA A SCELTA
A SELECTION OF HOME-MADE PASTRY FROM THE CART
AND A BEVERAGE OF YOUR CHOICE

IL SALOTTO DEL RE — 145

SELEZIONE DI BITES DOLCI E SALATI A CURA DEL NOSTRO CHEF
PAIRING: ASSAGGIO DI COGNAC REMY MARTIN LOUIS XIII
SELECTION OF SWEET AND SAVORY BITES CURATED BY OUR CHEF
PAIRING: TASTING SHOT OF COGNAC REMY MARTIN LOUIS XIII







Drinks & Wines

VINI AL CALICE | *WINE BY THE GLASS*

BOLLICINE - *SPARKLING WINES*

FRANCIACORTA BRUT, ELISABETTA ABRAMI, SA — 14
(CHARDONNAY 70%, PINOT NERO 30%)

FRANCIACORTA BELLAVISTA “ALMA” GRAND CUVÉE NON DOSATO, SA — 16
(CHARDONNAY 90%, PINOT NERO 10%)

CHAMPAGNE “R” RUINART, RUINART, SA — 20
(PINOT NOIR 57%, CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 3%)

FRANCIACORTA ROSÉ, BELLAVISTA, SA — 20
(CHARDONNAY 62%, PINOT NERO 38%)

BIANCHI - *WHITE WINES*

CASTELÀSC BIANCO, LA SPIA, VALTELLINA, LOMBARDIA, 2025 — 12
(NEBBIOLO 40%, MOSCATO GIALLO 25%, SAUVIGNON BLANC 20%, GEWÜRZTRAMINER 15%)

CHARDONNAY ELETTRICE, TENUTA CAFAGGIOLO, TOSCANA, 2022 — 14
(CHARDONNAY 100%)

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO “STEFANO ANTONUCCI”,
SANTA BARBARA, MARCHE, 2024 — 13
(VERDICCHIO 100%)

ROSSI - *RED WINES*

AMA CHIANTI CLASSICO DOCG, CASTELLO DI AMA, TOSCANA, 2023 — 14
(SANGIOVESE 96%, MERLOT 4%)

CORTE DEL LUPO ROSSO, CA’ DEL BOSCO, LOMBARDIA, 2022 — 14
(38% MERLOT, 33% CABERNET SAUVIGNON, 22% CABERNET FRANC, 7% CARMÉNÈRE)

DOGLIANI DOCG, AZIENDA AGRICOLA DAVIDE BEVIONE, PIEMONTE, 2022 — 12
(DOLCETTO 100%)

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TENUTA DI SESTA, TOSCANA, 2020 — 25
(SANGIOVESE 100%)

PINOT NERO CALABRETTA, SICILIA, 2022 — 14
(PINOT NERO 100%)

ROSÉ - *ROSÉ WINES*

LES CRETES ROSÈ, VALLE D'AOSTA, 2024 — 14
(PETIT ROUGE 100%)

VINI DOLCI - *DESSERT WINES*

MOSCATO D'ASTI, PAOLO SARACCO, PIEMONTE, 2025 — 12
(MOSCATO BIANCO 100%)

PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYÉ", DONNAFUGATA, 2022 — 25
(ZIBIBBO 100%)

PER CONOSCERE IL VINO DEL GIORNO, SI CONSIGLIA DI CONSULTARE IL NOSTRO ESPERTO.
TO LEARN ABOUT THE WINE OF THE DAY, WE RECOMMEND CONSULTING OUR EXPERT.

A PARTIRE DA €14 | *STARTING FROM €14*

BIRRE | *BEERS*

HORDEUM AMBRATA — 12

PERONI NASTRO AZZURRO — 10

HORDEUM MAGICA I.P.A "ARTISANAL BEER" — 12

HORDEUM MAGICA BIONDA "ARTISANAL BEER" — 12

NASTRO AZZURRO ZERO — 10

BIRRA BIOVA CLASSICA — 10

BIRRA CHIARA LEGGERMENTE FRUTTATA, CON UNA NOTA DI SALE SUL FINALE, CHE VIENE DAL PANE CON CUI È FATTA. QUESTA BIRRA È PRODOTTA A PARTIRE DAL PANE INVENDUTO, CHE SOSTITUISCE FINO AL 30% DEL MALTO D'ORZO.

LIGHT BEER WITH A SLIGHTLY FRUITY FLAVOR AND A HINT OF SALT IN THE FINISH, WHICH COMES FROM THE BREAD IT'S MADE WITH. THE RECOVERY AND USE OF UNSOLD BREAD REPLACES UP TO 30% OF THE BARLEY MALT.

BIBITE | *SOFT DRINKS*

10

FANTA

CEDRATA TASSONI

CHINOTTO

COCA COLA

COCA COLA ZERO

GINGER BEER FEVER-TREE

GINGER ALE

TONIC FEVER-TREE

SICILIAN LEMONADE FEVER TREE

SPRITE

RED BULL

SANBITTÈR

CRODINO

SUCCHI | *JUICES*

10

LA NOSTRA SELEZIONE DI SUCCHI DI FRUTTA
OUR SELECTION OF FRUIT JUICES

SPREMUTA FRESCA DI ARANCIA O POMPELMO
FRESHLY SQUEEZED ORANGE OR GRAPEFRUIT

ACQUA | *WATER*

ACQUA PANNA	0,50 CL – 0,75 CL	5 | 6
ACQUA S. PELLEGRINO	0,50 CL – 0,75 CL	5 | 6

CAFFETTERIA | *COFFEE & OTHERS*

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

JING TEA

10

SELEZIONE DI TÈ E TISANE

SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS

CENTRIFUGHE DI FRUTTA E VERDURA

FRUIT & VEGETABLES CENTRIFUGED JUICES

IMMUNITY JUICE

12

VITAMINA C | FIBRE | MAGNESIO
MELA GRANNY SMITH, ZENZERO E LIMONE

VITAMIN C | FIBER | MAGNESIUM
GRANNY SMITH APPLES, GINGER AND LEMON

CLEANSING CARROT JUICE

12

VITAMINA A | VITAMINE DEL GRUPPO B | FIBRE
CAROTE, MELE GALA, ZENZERO E LIMONE

VITAMIN A | VITAMIN B | FIBER
CARROTS, GALA APPLES, GINGER AND LEMON

FRULLATI | *SMOOTHIES*

RECHARGE REMEDY SMOOTHIE

12

POTASSIO | VITAMINA C | ANTIOSSIDANTI
ANANAS, MELE GRANNY SMITH, BANANA, YOGURT GRECO E ACQUA DI COCCO

POTASSIUM | VITAMIN C | ANTIOXIDANT
PINEAPPLE, GRANNY SMITH APPLE, BANANA, GREEK YOGURT AND COCONUT WATER

ANTIHOXIDANT BLEND SMOOTHIE

12

CALCIO | POTASSIO | VITAMINA C
BANANA, CURCUMA, ZENZERO, MANGO, CANNELLA E ACQUA DI COCCO

CALCIUM | POTASSIUM | VITAMIN C
BANANA, TURMERIC, GINGER, MANGO, CINNAMON AND COCONUT WATER



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 IN 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
COVER CHARGE

3

ALLERGENI | *ALLERGENS*

LE SOSTANZE IDENTIFICATE SONO:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

THE SUBSTANCES IDENTIFIED AS ALLERGENS ARE:

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, SPELT, KAMUT, OR THEIR HYBRIDIZED VARIANTS
2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON CRUSTACEANS
3. EGGS AND PRODUCTS BASED ON EGGS
4. FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
5. PEANUTS AND PRODUCTS BASED ON PEANUTS
6. SOY AND PRODUCTS BASED ON SOY
7. MILK AND PRODUCTS BASED ON MILK (INCLUDING LACTOSE)
8. NUTS
9. CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY
10. MUSTARD AND PRODUCTS BASED ON MUSTARD
11. SESAME SEED AND PRODUCTS BASED ON SESAME SEED
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINES AND PRODUCTS BASED ON LUPINES
14. MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS

THE lounge BAR

THE WESTIN PALACE

MILAN

PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 20
20124 MILAN
02 | 63361

@WESTINMILAN
#WESTINMILAN



