

ROOM SERVICE



DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

Disponibili dalle 12:30 alle 22:00

Available from 12:30pm to 10pm

I CLASSICI - CLASSICS

CLASSICO ALL' ITALIANA - ITALIAN CLASSIC (3) €

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP.
Cured Parma ham, PDO buffalo mozzarella from Campania.

€ 14

SELEZIONE DI FORMAGGI - SELECTION OF CHEESES (3,4,5) €

Con focaccia fatta in casa, miele, mostarda.
With homemade focaccia, honey, chutney.

€ 14

CLUBHOUSE SANDWICH (4,9,13)

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, crema di uova sode, iceberg, pomodoro, maionese, salsa tartara e patate*.

Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, tartar sauce and potatoes*.

€ 15

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO - SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO (4) €

Spaghetti con coulis di pomodori freschi, confit e salsa al basilico.
Spaghetti with fresh tomato coulis, tomato confit and basil sauce.

€ 13

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (3,4) €

Gnocchi di patate con pomodorini, fior di latte di Agerola, crema di parmigiano reggiano 22 mesi e basilico.
Potato gnocchi with cherry tomatoes, mozzarella from Agerola, 22 months Parmesan cream and basil.

€ 15

CANNOLO DI ORATA - SEA BREAM CANNOLI (1) €

Brunoise di verdure di stagione e salsa al limone.
Brunoise of seasonal vegetables and lemon sauce.

€ 23

TAGLIATA DI TONNO - SLICED TUNA (1) €

Tonno fresco con insalatina di rucola, pomodori datterino e scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi.
Fresh tuna with rocket salad, date tomatoes and slivers of 22 months Parmesan cheese.

€ 23

BISTECCA DI MANZO - BEEF STEAK (3) €

Bistecca cotta alla griglia con insalatina di campo, tortino di patata al formaggio e cristalli di sale Maldon.
Grilled steak with salad, cheese and potato pie and Maldon salt crystals.

€ 24

FILETTO DI VITELLO - VEAL FILLET (14) €

Cotto a bassa temperatura, glassato con il suo fondo, fonduta di parmigiano reggiano 22 mesi, servito con cime e sedano rapa al tartufo estivo e chips di topinambur.

Cooked at low temperature, glazed with 22 months Parmesan cheese fondue, served with celeriac with summer truffle and topinambur chips.

€ 26

INSALATE - SALADS

INSALATA CAPRESE - CAPRESE SALAD (3) €

Coulis di pomodori, selezione di pomodori, bocconcini di mozzarella di Bufala Campana DOP e crema al basilico.
Tomato coulis, selection of datterini tomatoes, PDO buffalo mozzarella bites and basil cream.

€ 15

CAESAR (3,4,9)

Straccetti di pollo cotti a bassa temperatura, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi e salsa Caesar.

Chicken strips cooked at low temperature, crispy bacon, iceberg lettuce bread croutons, flakes of 22 months Parmesan cheese and Caesar dressing.

€ 15

TONNO - TUNA (1,3) €

Iceberg, rucola, tonno scottato, pomodorini datterino e scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi.
Iceberg lettuce, rocket, fresh seared tuna, datterini tomatoes, parmesan cheese flakes.

€ 15

MEDITERRANEA (3) €

Pomodori grappolo, olive nere di Gaeta, scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi, cetrioli e basilico.
Tomatoes, Gaeta black olives, slivers of 22 month Parmesan cheese, cucumber and basil.

€ 15

BISTROT (3) €

Mango e avocado*, formaggio feta, olive nere di Gaeta, pomodorini datterino, basilico e salsa al mango.
Mango and avocado*, feta cheese, Gaeta black olives, cherry tomatoes, basil and mango sauce.

€ 15

SALMONE - SALMON (1,3) €

Salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala Campana DOP, avocado* e pomodorini datterino.
Smoked salmon, rocket, PDO buffalo mozzarella, avocado*, datterini tomatoes.

€ 15

DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

Disponibili dalle 12:30 alle 22:00

Available from 12:30pm to 10pm

PIZZA

MARGHERITA (3,4) 

€ 11

Pomodoro San Marzano con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico.

San Marzano tomato with mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil and basil.

ORTOLANA (3,4) 

€ 12

Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico.

Mixed vegetables, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil and basil.

DIAVOLA (3,4)

€ 12

San Marzano, peperoncino, salame Napoletano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico.

San Marzano tomato, chilli pepper, Neapolitan salami, mozzarella from Agerola, Parmesan cheese, evo oil and basil.

BUFALINA (3,4) 

€ 13

Focaccia, pomodori datterini, mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico.

Focaccia, datterini tomatoes, PDO Bufala mozzarella, evo oil and basil.

TRICOLORE (3,4)

€ 13

Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano reggiano, olio evo e basilico.

Parma ham, rocket, datterino tomatoes, mozzarella from Agerola, parmesan flakes, evo oil and basil.

FRITTA - FRIED (3,4)

€ 13

Ricotta di pecora, salame Napoletano, San Marzano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano e pepe nero.

Sheep ricotta, Neapolitan salami, San Marzano tomato, mozzarella from Agerola, Parmesan cheese and black pepper.

HAMBURGER - BURGERS

BURGER (4,9)

€ 15

Panino, hamburger di manzo*, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata, insalatina di cavolo rosso e patate*.

Bun, beef burger*, iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, red cabbage salad and potatoes*.

CHC BURGER (3,4,9)

€ 17

Panino, hamburger di manzo*, scamorza affumicata, crema di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate fritte*.

Bun, beef burger*, smoked scamorza cheese, cream of sun-dried tomatoes, caramelised onion, bacon, rocket and potatoes*.

V BURGER (4,9,13) 

€ 15

Panino, Vburger*, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo e patate*.

Bun, Vburger*, iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber and potatoes*.

CHICKEN BURGER (4,9)

€ 16

Panino, petto di pollo impanato*, bacon, iceberg, pomodoro, maionese e patate*.

Bun, breaded chicken breast*, bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and potatoes*.

FISH BURGER (1,4,9)

€ 17

Panino, filetto di tonno fresco, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata e patate*.

Bun, fresh tuna fillet, iceberg lettuce, tomato, caramelised red onion and potatoes*.

DOLCI - DESSERTS

TIRAMISÙ (3,4,9,11)*

€ 8

Morbido bagnato al caffè con crema al mascarpone al gusto di caffè.

Coffee flavoured soft biscuit with mascarpone cream.

CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO - SALTED CARAMEL CHEESECAKE (3,4,9,11)*

€ 8

Biscotto con crema di formaggio e mou al caramello salato.

Biscuit with cream cheese and salted caramel toffee.

CHEESECAKE AI FRUTTI BOSCO - BERRY CHEESECAKE (3,4,9,11)*

€ 8

Biscotto con crema di formaggio glassato con confettura ai frutti di bosco.

Biscuit with cream cheese glazed with berry jam.

NERO TRINACRIA (3,5,9,11)*

€ 8

Mousse al pistacchio con cuore croccante alla nocciola.

Pistachio mousse with a crunchy hazelnut heart.

ASYA (3,4,5,7,9)*

€ 8

Mousse al caramello e mou di arachidi.

Caramel and peanut mousse.

AVANA (3,4,9,11)*

€ 8

Mousse al cappuccino e cioccolato fondente fruttata con cuore di albicocca e frutti esotici.

Fruity cappuccino and dark chocolate mousse with a heart of apricot and exotic fruits.

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE - SLICED SEASONAL FRUIT

€ 8

SPUNTINI BITES

Disponibili dalle 12:00 a mezzanotte
Available from 12:00pm untill midnight

PIZZA MARGHERITA (3,4)* 	€ 11
Pomodoro, fior di latte, grana, olio evo e basilico. Tomato, mozzarella, grana padano cheese, evo oil and basil.	
TRAMEZZINO SALMONE E CRESCENZA - <i>SALMON AND CRESCENZA CHEESE SANDWICH</i> (1,3,4,12)	€ 8
Pane ai cereali, salmone, crema alla crescenza e erba cipollina. Cereal bread, salmon, crescenza cream cheese and chives.	
TRAMEZZINO COTTO E CRESCENZA - <i>BAKED HAM AND CRESCENZA CHEESE SANDWICH</i> (3,4)	€ 8
Pane bianco, prosciutto cotto, crema alla crescenza e pomodoro. White bread, baked ham, crescenza cream cheese and tomato.	
TRAMEZZINO POMODORI SECCHI E OLIVE - <i>DRIED TOMATOES AND OLIVES SANDWICH</i> (4,11,12,13) 	€ 8
Pane ai cereali, pomodori secchi, olive taggiasche, soia edamame e capperi. Cereal bread, dried tomatoes, Taggiasca olives, edamame soy and capers.	
TRAMEZZINO POLLO E BACON - <i>CHICKEN AND BACON SANDWICH</i> (4,9,12)	€ 8
Pane ai cereali, pollo arrosto, bacon e pomodoro. Cereal bread, roasted chicken, bacon and tomato.	

IL SERVIZIO IN CAMERA PREVEDE UN SUPPLEMENTO DI €6 PER SERVIZIO
ROOM SERVICE HAS AN EXTRA CHARGE OF €6 PER SERVICE

ALLERGENI ALLERGENS

ACCANTO AL NOME DI OGNI PIETANZA TROVERETE INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI PRESENTI, IN BASE ALLA SEGUENTE CORRISPONDENZA NUMERICA:	
1 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	
2 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	
3 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)	
4 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	
5 FRUTTA A GUSCIO	
6 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	
7 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	
8 LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	
9 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	
10 ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI	
11 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	
12 SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO	
13 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	
14 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	
 *LA REFERENZA POTREBBE ESSERE CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.	
VI PREGHIAMO DI AVVISARE LO STAFF IN CASO DI ALLERGIE O/E INTOLLERANZE	

 Vegetariano

 Vegano

 Senza lattosio

 Senza glutine

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro i limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento). Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

NEXT TO THE NAME OF EACH DISH, YOU WILL FIND THE ALLERGENS CONTAINED IN, ACCORDING TO THE FOLLOWING NUMERICAL CORRESPONDENCE:	
1 FISH AND PRODUCTS THEREOF	
2 MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF	
3 MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)	
4 CEREALS CONTAINING GLUTEN AND PRODUCTS THEREOF	
5 NUTS	
6 CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF	
7 PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF	
8 LUPIN AND PRODUCTS THEREOF	
9 EGGS AND PRODUCTS THEREOF	
10 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	
11 SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF	
12 SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF	
13 MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF	
14 CELERY AND PRODUCTS THEREOF	
 *THE REFERENCE MAY BE FROZEN OR DEEP-FROZEN AT ORIGIN	
PLEASE INFORM THE TEAM IN CASE OF ALLERGIES OR/AND INTOLERANCES	

 Vegetarian

 Vegan

 Lactose free

 Gluten free

We serve gluten free dishes without ingredients and products containing gluten. However, we cannot guarantee that preparations will respect the limit of 20 ppm (20 mg of gluten per kg). Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.

BEVANDE

BEVERAGES

Caffetteria - Coffe and tea

Espresso	€ 2
Caffè Americano	€ 3
American Coffee	
Decaffeinato	€ 2,50
Decaffeinated	
Caffè d'orzo	€ 3
Barley coffee	
Ginseng	€ 3
Cappuccino	€ 3,50
Latte caldo o freddo	€ 2,50
Hot or cold milk	
Latte di soia	€ 2,50
Soya milk	
Latte senza lattosio	€ 2,50
Lactose-free milk	
Caffelatte	€ 3
Latte	
Cioccolata calda	€ 3
Hot chocolate	
Tè e Tisane	€ 3
Teas and Infusions	

Bevande e succhi - Drinks and juices

Succhi di frutta	€ 5
Fruit juices	
Coca Cola	€ 5
Coca Cola Zero	€ 5
Sprite	€ 5
Fanta	€ 5

Acqua minerale - Mineral water

Acqua Minerale Naturale ½ L	€ 2
Still Mineral water ½ L	
Acqua Minerale Frizzante ½ L	€ 2
Sparkling Mineral water ½ L	

Birre - Beers

Heineken	€ 5
Peroni	€ 5

Vini - Wines

Vino Bianco 25 cl	€ 8
White Wine 25 cl	
Vino Rosso 25 cl	€ 8
Red Wine 25 cl	