

- MENU -


ANTIPASTI STARTERS

Tagliere nostrano con formaggi e confetture <i>Homegrown cured meat with cheese and jam</i>	18 € 1-7
Mortadella "Le due torri" I.G.P. e squacquerone con composta di fichi <i>Mortadella "Le due torri" I.G.P. with squacquerone (fresh cheese) and figues compote</i>	16 € 7
Bresaola con rucola, parmigiano e aceto balsamico <i>Bresaola with rocket, parmesan and balsamic vinegar</i>	17 €
Polpette di lenticchie con crema di piselli e pinoli tostati  <i>Lentils balls with peas cream and toasted pine nuts</i>	12 € 1-3-8
Bruschettone con pomodori canditi e carciofi croccanti  <i>Bruschettone (toasted bread) with cherry tomatoes and crusty artichokes</i>	12 € 1
Carpaccio di branzino con arancia candita e finocchi allo zenzero <i>European bass carpaccio with candied orange and fennel with ginger</i>	17 € 4

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Tagliatelle alla Bolognese <i>Tagliatelle (fresh long pasta) with Bolognese "ragù"</i>	17 € 1-3-7-9-12
Gnocchi di patate con ragù di agnello e salsa al vino rosso <i>Gnocchi (potatoes pasta) with lamb ragù and red wine sauce</i>	16 € 1-3-7-12
Tortelloni con cappasanta e gambero con asparagi e stracciatella <i>Tortelloni pasta filled with scallop and shrimp with asparagus and stracciatella fresh cheese</i>	18 € 1-2-3-4-7
Tagliolini con porro e prosciutto crudo <i>Tagliolini long fresh pasta with leek and raw ham</i>	15 € 1-3-7
Risotto con carciofi e pecorino  <i>Risotto with artichokes and pecorino cheese</i>	14 € 1-12-7
Fusilli integrali con sugo di melanzane  <i>Fusilli short pasta with eggplant sauce</i>	12 € 1

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Entrecote di manzo con rucola e pomodorini <i>Beef entrecote with rocket and cherry tomatoes</i>	20 €
Petto d'anatra c.b.t. con riduzione di vermouth e coste ripassate <i>Duck breast with vermouth sauce and vegetable ribs</i>	21 € 12
Trancio di ombrina con carciofi <i>Ombrina (sea bass) with artichokes</i>	20 € 4
Hamburger di ceci con crema di asparagi  <i>Chickpeas burger with asparagus cream</i>	11 € 1
Insalata greca con focaccia arrostita  <i>Greek salad with home made focaccia</i>	12 € 1-7

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Per conoscere la lista degli allergeni consulta la lista a fine menu.

In case of food intolerances and allergy, notify the waiter. See the list at the end of the menu for the list of allergens.

- MENU -

CONTORNI SIDE DISHES

Patate arrosto <i>Baked potatoes</i>	6 €
Bietole a.o.p. <i>Chard with garlic, oil and peppers</i>	6 €
Fagiolini al vapore <i>Steamed green beans</i>	6 €
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6 €
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	6 €

DOLCI DESSERTS

Tenerina con gelato alla fragola <i>Chocolate cake with strawberries ice cream</i>	6 € 1-3-7
Mille foglie con crema chantilly e mele caramellate <i>Mille-feuille with chantilly cream and caramelized apples</i>	7 € 1-3-7
Crema al mascarpone con gocce di cioccolato <i>Mascarpone cream with chocolate chip</i>	6 € 3-7
Semifreddo allo yogurt con crumble salato e salsa ai frutti rossi <i>Yogurt parfait with salted crumble and red fruit sauce</i>	7 € 1-7-8

COPERTO COVER CHARGE	2,50 €
SERVIZIO IN CAMERA ROOM SERVICE	5 €

ORARIO DI APERTURA 19-21.30 OPEN HOURS 7-9.30 PM

Tutti i giorni tranne il Sabato *all days except Saturday*

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Per conoscere la lista degli allergeni consulta la lista a fine menu.

In case of food intolerances and allergy, notify the waiter. See the list at the end of the menu for the list of allergens.

* **PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE**
FROZEN PRODUCT

 **PRODOTTO FATTO A MANO IN LABORATORIO**
E ABBATTUTO PER GARANTIRE FRESCHEZZA E GENUINITA'

 **VEGAN**  **VEGETERIAN**

CARTA DEI VINI - WINE LIST

BOLLICINE - BUBBLY WINE

Krevis, prosecco extra dry D.O.C.

Cantina Krevis (Treviso)



4.50 €



21 €

Historia, Spumante Brut Grand Cuvee'

Cantina Zuffa (Imola)

19 €

Franciacorta, brut

Cantina Villa Crespia (Novalia)

45 €

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Pino Lieto, grechetto gentile

Cantina Zuffa (Imola)



4 €



18 €

Elegans, Pignoletto Frizzante

Cantina Zuffa (Imola)

18 €

Falanghina del sannio D.O.P.

Cantina Gestilenti (Sannio)

4 €

18 €

Pinot Grigio BIO D.O.C.

Cantina Edoardo Rota (Reggio Emilia)

20 €

Maletto, Chardonnay Rubicone

Cantina Palazzona di Maggio

21 €

Chardonnay, Colli D'Imola D.O.C.

Cantina Palazzo di Varignana (Castel San Pietro)

26 €

VINI ROSATI - ROSE' WINES

Negroamaro rosato I.G.P.

Cantina Castello monaci



5 €



22 €

Aspro, Spumante Brut Nature Rosee'

Cantina Palazzona di Maggio

22 €

VINI ROSSI - RED WINES

Rosso Toscana I.G.T.

Cantina Corte ai Cipressi (Chianti)



3 €



14 €

Ulziano, Sangiovese Rubicone I.G.P.

Cantine Palazzona Di Maggio

21 €

Montepulciano BIO D.O.C.

Cantina Juzire (Montepulciano)

21 €

L'Aleaugust Cru, Sangiovese BIO

Cantine Zuffa (Imola)

24 €

Pinot Nero IGT

Palazzo di Varignana (Castel San Pietro)

26 €

Dracone 2019 - Colli D'Imola DOP

Cantine Palazzona Di Maggio

26 €

Chianti, passignano D.O.C.G.

Cantina Antinori (Badia)

60 €

LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST

Elenco di sostanze o prodotti utilizzati che provocano allergie

List of allergenic ingredients used in this place causing allergies or intolerances

1. Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

1. Cereals containing gluten wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

2. Crustaceans and products thereof

3. Uova e prodotti a base di uova

3. Eggs and products thereof

4. Pesce e prodotti a base di pesce

4. Fish and products thereof

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

5. Peanuts and products thereof

6. Soia e prodotti a base di soia

6. Soybeans and products thereof

7. Latte

7. Milk

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio

8. Nuts namely: almondshazelnuts, walnuts cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachionuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof

9. Sedano e prodotti a base di sedano

9. Celery and products thereof

10. Senape e prodotti a base di senape

10. Mustard and products thereof

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

11. Sesame seeds and products thereof

12. Anidride solforosa e solfiti

12. Sulphur dioxide and sulphites

13. Lupini e prodotti a base di lupini

13. Lupin and products thereof

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

14. Molluscs and products thereof

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala.

In case of food intolerances and allergy, notify the waiter.