

- MENU -

ANTIPASTI STARTERS

Tagliere nostrano con Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mortadella "Le due torri" I.G.P., caciotta di Monteveglio e Parmigiano Reggiano 24 mesi accompagnato da confetture artigianali del Monastero Cottolenghino Homegrown cured meat with Parma ham 24m., Mortadella "le due torri" I.G.P, caciotta cheese and Parmesan "Parmigiano Reggiano" served with "Cottolengo" home made jam	16 € 1
Guazzetto di moscardini* con crostone di pane Stewed octopus* with crusty bread	16 € 14
Insalata di carciofi con maionese vegana al limone 🌱 Artichokes salad with vegan lemon mayonnaise	12 €
Battuta di manzo con crema di piselli e cialda di Parmigiano Reggiano Beef tartare with beans sauce and Parmesan wafer	16 €
Caprino in crosta di pasta kataifi e peperoni 🍷 Caprino cheese wrapped in kaitifi puff pastry and peppers	14 € 1

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Tagliatelle alla bolognese 🍷 Tagliatelle (long pasta) with Bolognese sauce	15 € 1-3-7-9-12
Gnocchi di patate con asparagi e tartare di salmone Potatoes gnocchi with asparagus and salmon tartare	17 € 1-3-7-4
Balanzoni di pasta verde in crema di Parmigiano Reggiano 🍷 Balanzoni filled pasta with Parmesan sauce	15 € 1-3-7
Risotto con carciofi e prezzemolo 🍷 Risotto with artichokes and parsley	14 € 1-12
Spaghetti pomodoro e basilico 🌱 Spaghetti with tomato sauce and basil	11 € 1
Calamarata con melanzane pesto di pistacchi e ricotta stagionata Calamarata short pasta, with eggplant, pistachio pesto and seasoned ricotta cheese	15 € 1-3-7

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Entrecote di manzo con cristalli di sale maldon e olio al rosmarino Beef entrecote with madon salt crystals and rosemary scented oil	20 €
Guancialino di maiale C.b.t. con polenta fritta Pork cheek with fried polenta	20 €
Salmone in crosta di mandorle con piselli e asparagi Almond crusted salmon with beans and asparagus	21 € 4-8
Falafel di ceci con asparagi e olio piccante 🌱 Chickpeas falafel with asparagus and spicy oil	12 €
Parmigiana di melanzane 🍷 Aubergine parmigiana	15 € 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 Baked potatoes	5 €
Cicoria ripassata Roasted chicory	6 €
Ratatoiulle di verdure Vegetables ratatouille	6 €
Insalata mista Mixed salad	5 €
Spinaci ripassati al burro e parmigiano Sautéed spinach with butter and parmesan	6 € 7

DOLCI DESSERTS

Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia Apple tarte tatin with vanilla ice cream	6 € 1-3-7
Tortino al cioccolato con cuore caldo e insalata ai frutti rossi (15') Dark chocolate cake with red fruit salad (15')	6 € 1-3-7-12
Tiramisù Tiramisù (mascarpone spoon dessert)	6 € 1-3-7-12
Sorbetto al caffè Coffee sorbet	5 € 7
Cheese cake con crumble di pan di spagna Cheese cake with sponge cake crumble	6 € 1-7
Tagliere di formaggi con composte artigianali e miele Cheese platter with Cottolengo home made jam	16 € 1-7

COPERTO COVER CHARGE SERVIZIO IN	2,50 €
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'
HANDMADE IN THE LABORATORY AND CULLED TO ENSURE FRESHNESS AND AUTHENTICITY



VEGETERIAN



VEGAN

CARTA DEI VINI - WINE LIST

BOLLICINE - BUBBLY WINE

Krevis, prosecco extra dry D.O.C.

Cantina Krevis (Treviso)

Historia, Spumante Brut Grand Cuvee'

Cantina Zuffa (Imola)

Franciacorta, brut

Cantina Villa Crespia (Novalia)



4.50 €

21 €

19 €

45 €

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Pino Lieto, grechetto gentile

Cantina Zuffa (Imola)

Elegans, Pignoletto Frizzante

Cantina Zuffa (Imola)

Falanghina del sannio D.O.P.

Cantina Gestilenti (Sannio)

Pinot Grigio BIO D.O.C.

Cantina Edoardo Rota (Reggio Emilia)

Maleto, Chardonnay Rubicone

Cantina Palazzona di Maggio

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

Cantina Palazzo di Varignana (Castel San Pietro)



4 €

18 €

18 €

4 €

18 €

20 €

21 €

26 €

VINI ROSATI - ROSE' WINES

Negroamaro rosato I.G.P.

Cantina Castello monaci

Aspro, Spumante Brut Nature Rosee'

Cantina Palazzona di Maggio



5 €

22 €

22 €

VINI ROSSI - RED WINES

Rosso Toscana I.G.T.

Cantina Corte ai Cipressi (Chianti)

Ulziano, Sangiovese Rubicone I.G.P.

Cantine Palazzona Di Maggio

Montepulciano BIO D.O.C.

Cantina Juzire (Montepulciano)

L'Aleaugust Cru, Sangiovese BIO

Cantine Zuffa (Imola)

Pinot Nero IGT

Palazzo di Varignana (Castel San Pietro)

Dracone 2019 - Colli D'Imola DOP

Cantine Palazzona Di Maggio

Chianti, passignano D.O.C.G.

Cantina Antinori (Badia)



3 €

14 €

21 €

21 €

24 €

26 €

26 €

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: almond, hazelnuts, walnut, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, 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.