

## - MENU -

### ANTIPASTI STARTERS

<b>Tagliere prosciutto e mortadella con formaggi stagionati e pinsa romana</b> <i>Ham and mortadella platter with aged cheeses and pinsa romana</i>	14 € 1-7
<b>Insalatina di puntarelle e alici</b> <i>Puntarella and anchovy salad</i>	14 € 4
<b>Sformato di spinaci, patate e feta</b> 🍷 <i>Spinach, potato and feta flan</i>	12 € 1-7
<b>Carpaccio di manzo con cialda di parmigiano e nocciole tostate</b> <i>Beef carpaccio with parmesan wafer and roasted hazelnuts</i>	15 € 7-8

### PRIMI PIATTI FIRST COURSES

<b>Ravioli di cernia con stracchino e datterino</b> <i>Groupers ravioli with stracchino and date cheese</i>	16 € 1-4-7-12
<b>Orecchiette con asparagi e zafferano</b> 🍷 <i>Orecchiette pasta with asparagus and saffron</i>	13 € 1
<b>Tagliatelle al ragù</b> 🍷 <i>Tagliatelle with meat sauce</i>	14 € 1-7-9-12
<b>Tortelloni burro e salvia</b> 🍷 🍷 <i>Tortelloni butter and sage</i>	12 € 1-7

### SECONDI PIATTI SECOND COURSES

<b>Straccetti manzo con carciofi, grana e glassa di aceto balsamico</b> <i>Beef strips with artichokes, grana cheese and balsamic vinegar glaze</i>	16 € 7
<b>Carrè di agnello al forno con patate</b> <i>Roast rack of lamb with potatoes</i>	20 € 1-12
<b>Ricciola alla mediterranea</b> <i>Mediterranean-style amberjack</i>	21 € 3
<b>Polpette di lenticchie al sugo</b> 🌱 <i>Lentil meatballs with sauce</i>	14 € 1-9

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

<b>Patate al forno</b> <i>Baked potatoes</i>	6 €
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i>	6 €
<b>Verdure gratinate</b> <i>Vegetables au gratin</i>	6 €
<b>Taccole in umido</b> <i>Stewed green beans</i>	6 €

### DOLCI DESSERTS

<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù</i>	6 € 1-3-7
<b>Semifreddo al limone</b> <i>Lemon semifreddo</i>	6 € 3-7
<b>Cheesecake al cioccolato</b> <i>Chocolate cheesecake</i>	5 € 1-7
<b>Crema al mascarpone</b> <i>Mascarpone cream</i>	6 € 1-3-7

<b>COPERTO COVER CHARGE</b>	2,50 €
<b>SERVIZIO IN CAMERA ROOM SERVICE</b>	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 FATTO A MANO IN LABORATORIO  
E ABBATTUTO PER GARANTIRE FRESCHEZZA E GENUINITA'



VEGAN



VEGETERIAN

# 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.*

## LISTA DEI VINI WINE LIST

### BOLLICINE&CO BUBBLY WINE

<b>Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry</b> <i>Col del Sole 2022</i>	22 €
<b>Prosecco Extra Dry</b> <i>Costaross (Treviso)</i>	16 €
<b>Victoria Blanc De Blanc - Spumante Extra Dry</b> <i>Dac Spa</i>	34 €
<b>Prosecco Brut</b> <i>DocG- Sutto</i>	14 €
<b>Historia, Spumante Brut Grand Cuvee'</b> <i>Cantina Zuffa (Imola)</i>	16 €
<b>Aspro, Spumante Brut Nature</b> <i>CPalazzona di Maggio</i>	18 €
<b>Branc de Noirs Brut - Villa Amagioia</b> <i>Palazzo di Varignana (Castel San Pietro)</i>	22 €
<b>Franciacorta Bellavista Brut</b> <i>La Cantina Bellavista</i>	45 €
<b>Franciacorta Le Vedute Saten</b> <i>Manenti &amp; Gozzini</i>	32 €
<b>G.H.Mumm Champagne Brut</b> <i>Francia</i>	48 €
<b>Vola Volé Passerina Spumante Extra Dry</b> <i>2022 BIO Trebbiano D'Abruzzo (soc. Vinicola Orsogna)</i>	16 €
<b>Pignoletto - Colli Bolognesi</b> <i>Colli Bolognesi- F. Cinti</i>	14 €
<b>Elegans - Pignoletto Frizzante</b> <i>Cantine Zuffa (Imola)</i>	15 €
<b>Lutio 2020, Pignoletto DOP</b> <i>Cantine Viticoltori Imolesi (Imola)</i>	12 €
<b>VINI BIANCHI WHITE WINES</b>	
<b>Vola Volè Cococciola</b> <i>Terre di Chieti IGP 2021 bio</i>	16 €
<b>Pecorino, Giuliana Vicini</b> <i>Terre di Chieti IGP</i>	14 €
<b>Vola Volé bio 2021</b> <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	13 €
<b>Zaccagnini Il Bianco Di Cioccio</b> <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	12 €
<b>Pino Lieto Grechetto Gentile</b> <i>Cantina Zuffa (Imola)</i>	12 €
<b>Chardonnay - Colli D'Imola DOC</b> <i>Palazzo di Varignana (Castel San Pietro)</i>	18 €
<b>Maleto Chardonnay Rubicone</b> <i>Cantina Palazzona di Maggio</i>	15 €

## LISTA DEI VINI WINE LIST

<b>Emozione - Chardonnay Colli D'Imola</b> <i>Cantina Zuffa (Imola)</i>	14 €
<b>Monteleto - Chardonnay Umbria</b> <i>az. Semonte</i>	12 €
<b>Kossler Pinot Grigio</b> <i>Sud Tirol Alto Adige DOC</i>	15 €
<b>Magnalia Pinot Grigio</b> <i>Dalibrà Vini</i>	14 €
<b>Cococciola Ciavolich</b> <i>Colline Pescaresi</i>	18 €
<b>Refossa - Sauvignon 2019</b> <i>Cantine Fossa Mala</i>	12 €
<b>Elisa - Albana Passito</b> <i>Cantina Zuffa (Imola)</i>	11 €
<b>Animi Motum - Albana Surmatura</b> <i>Cantina Zuffa (Imola)</i>	14 €
<b>Victoria - Moscato</b> <i>Dac Spa</i>	20 €
<b>VINI ROSSI RED WINES</b>	
<b>Giuliana Vicini DOP</b> <i>Montepulciano D'Abruzzo 2021</i>	16 €
<b>Ulziano - Sangiovese Rubicone IGP</b> <i>Cantine Palazzona Di Maggio</i>	16 €
<b>L'Alegustus Cru - Sangiovese Rubine IGP</b> <i>Cantine Zuffa (Imola)</i>	18 €
<b>Pinot Nero IGT</b> <i>Palazzo di Varignana (Castel San Pietro)</i>	18 €
<b>Cordaro 2016 - Dolcetto Umbria IGT</b> <i>Az. Semonte</i>	26 €
<b>Dracone 2019 - Colli D'Imola DOP</b> <i>Cantine Palazzona Di Maggio</i>	22 €
<b>Le Filiere - Langhe Nebbiolo 2018</b> <i>Valle del Po</i>	19 €
<b>VINI ROSATI ROSE WINES</b>	
<b>Vola Volé</b> <i>Cerasuolo D'Abruzzo, 2022, BIO</i>	16 €
<b>Masciarelli</b> <i>Carasuolo D'Abruzzo DOC</i>	18 €
<b>Rosato Giuliana Vicini</b> <i>Colline Pescaresi 2022</i>	15 €
<b>Rosato Velenosi</b> <i>Marche IGT</i>	12 €
<b>Rosalia Prosecco Rose'</b> <i>Giusti Wine 2020</i>	16 €