

MENÙ

Room Service

ANTIPASTI

STARTERS

MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA	14
<i>AUBERGINE MILLEFEUILLE ALLA PARMIGIANA</i>	
ROSELLINE DI BRESAOLA	16
<i>CON SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA, POMODORINO WITH GRANA SHAVINGS, ROCKET, CHERRY TOMATO</i>	
INSALATA DI MARE	18
<i>POLPO, COZZE, GAMBERI, SEDANO, CAROTE OCTOPUS, MUSSELS, PRAWNS, CELERY, CARROTS</i>	

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

CASERECCE ALLA NORMA	16
<i>CASERECCE, SALSA DI POMODORO, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA CASERECCE PASTA, TOMATO SAUCE, AUBERGINES FRIED, SALTED RICOTTA CHEESE</i>	
GNOCCHI AL PESTO TRAPANESE	16
<i>GNOCCHI, POMODORO SECCO, MANDORLE, OLIO GNOCCHI, SUN-DRIED TOMATO, ALMONDS, OIL</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	18
<i>SPAGHETTI, VONGOLE, PREZZEMOLO SPAGHETTI PASTA, CLAMS, PARSLEY</i>	



MENÙ

Room Service

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	16
CON INSALATA VERDE <i>GRILLED OR BREADED CHICKEN BREAST WITH GREEN SALAD</i>	
PESCE SPADA AI FERRI	20
CON INSALATA MISTA <i>GRILLED SWORDFISH WITH MIX SALAD</i>	
TAGLIATA DI RIB EYE CON PATATE AL FORNO	24
<i>RIB-EYE STEAK WITH ROAST POTATOES</i>	

DOLCI

DESSERTS

COPPA DI GELATO	8
<i>ICE CREAM SUNDAE</i>	
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE	10
CON SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE <i>ALMOND SEMIFREDDO WITH CHOCOLATE SAUCE FONDENT</i>	
CHEESE CAKE	10
CIOCCOLATO, NOCCIOLA, FRUTTI DI BOSCO <i>CHOCOLATE, HAZELNUTS, RED FRUITS</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA	10
<i>SLICED FRUIT</i>	

