

Menu

Room Service

Legenda Allergeni / Allergen Key

- [1] Glutine (Gluten)
- [2] Crostacei (Crustaceans)
- [3] Uova (Eggs)
- [4] Pesce (Fish)
- [5] Arachidi (Peanuts)
- [6] Soia (Soy)
- [7] Latte e derivati (Milk/Dairy)
- [8] Frutta a guscio (Nuts)
- [9] Sedano (Celery)
- [10] Senape (Mustard)
- [11] Sesamo (Sesame)
- [12] Anidride solforosa/Solfiti (Sulphites)
- [13] Lupini (Lupins)
- [14] Molluschi (Molluscs)

*i prodotti contrassegnati possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004

MENU DIURNO E SERALE

from 11 to 23

Carpaccio di salmone affumicato [4]

Smoked salmon carpaccio

22

Club Sandwich classico con patatine fritte

Classic club sandwich with french fries

20

Caesar Siciliana [1,3,7]

Sicilian Caesar salad

22

Linguine al pomodoro [1]

Linguine with tomato sauce

20

Paccheri freddi [1]

Cold Paccheri pasta

26

Busiate al pesto trapanese [1,8]

Busiate pasta with Trapani-style pesto

22

Polpo arrosto

Roasted octopus

22

Filetto di spigola scottato [4]

Seared sea bass fillet

28

Hamburger di manzo [1,7]

Beef burger

22

Cheesecake al limone [1,3,7]

Lemon cheesecake

10

Tiramisù moderno [1,7,11]

Modern Tiramisu

10

Tagliata di frutta

Sliced fresh fruit platter

8

Room Service

MENU NOTTURNO

from 23 to 01 AM

Vellutata di verdure di stagione [9]

Seasonal vegetable soup

12

Toast classico [1,7]

Con prosciutto nostrano e Ragusano fuso.

Classic toast with local cured ham and melted Ragusano cheese.

12

Lasagna ai 3 pomodori [1,3,7]

Three-tomato lasagna

18

Tagliata di frutta fresca [1,3,7]

Sliced fresh seasonal fruit platter

8

Piccola selezione di pasticceria secca siciliana

Paste di mandorla e pistacchio.

Selection of traditional Sicilian pastries – Almond and pistachio pastries.

8