

Menù degustazione

Light

Spiedino di melone e mozzarella con crudo di Parma 



Tagliatelle con broccoli, alici e panuria alla curcuma   

Caffè o cappuccino

Euro 20,00

Elegant

Fusilli giganti al pomodoro fresco e fiori di zucca 



Tagliata di petto di pollo pepe rosa e lime con patate al forno

1 calice di vino

Caffè o cappuccino

Euro 25,00

Prestige

Risotto classico alla milanese 



Tipica cotoletta di vitello alla milanese  
con rucola e pomodorini



Scelta tra

Bastoncini croccanti di tofu con   
mandorle su insalatina di carote e finocchi alla soia
oppure

Mattonella di gelato al lampone e 
fior di latte con coulis ai frutti di bosco

1 calice di vino

Caffè o cappuccino

Euro 28,00

SERVIZIO IN CAMERA EURO 5,00

Le portate contrassegnate con “* “ potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.

Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui Regolamento UE n°1169 del 25 ottobre 2011



Tasting menù

Light

Melon and "Mozzarella" skewer, "Parma" ham and green olives 



Noodles with broccoli, anchovies served with   
turmeric bread crumbs

Coffee or cappuccino

Euro 20,00

Elegant

Large "Fusilli pasta" with a fresh cherry tomatoes and 
courgettes flowers



Sliced chicken breast with pink pepper and lime sauce
served with baked potatoes

1 glass of wine

Coffee or cappuccino

Euro 25,00

Prestige

Risotto "Milanese" style 



Veal cutlet "Milanese style" with  
artichokes and basil



Choice between

Little crispy "Tofu" sticks served with almonds   
carrot and fennel salad and soia sauce

or

Raspberry and vanilla ice cream served on a berries sauce 

1 glass of wine

Coffee or cappuccino

Euro 28,00

ROOM SERVICE EURO 5,00

* The courses marked with an "*" could be prepared with frozen ingredients, due to seasonal availability

The following underlined items contain substances that may cause allergy or intolerance as per
EU regulation n° 1169 dated 25 october 2011



