

INSALATE

CAPRESE

€ 12,00

Caprese con spinacino fresco, pomodori ramati, mozzarella fior di latte e olive verdi di Cerignola

7



ESTIVA

€ 12,00

Lattuga, carote, mandorle, mele, pesca, sedano bianco, sesamo e riduzione al balsamico

8/9/11/12



LEGENDA



VEGETARIANO



VEGANO



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO

Si chiede cortesemente di far presente l'intolleranza al personale di sala: eviteremo contaminazioni durante le preparazioni e cotture in cucina



ANTIPASTI

Battuta di manzo con grattugiata di parmigiano Vacche Brune,
lamelle di tartufo nero estivo e cipolla di tropea in agrodolce € 16,00

12



Carpaccio di salmone marinato con crackers di sesamo, caprino,
cipollina e terra d' olive nere € 16,00

4/11/7/1



Tonno trancio in crosta di sesamo, scottato su purea di melanzana e polvere di
menta e zenzero candito € 15,00

4/11/6/7



Zeppola di pasta lievitata alla birra con mortadella, stracciatella di bufala
e pistacchi battuti € 10,00






1/12/7/8

Graten di patate con uovo pochè e tartufo nero estivo € 10,00

1/3/7



PRIMI PIATTI

| | |
|--|---------|
| La nostra Parmigiana di melanzane, fior di latte, ciroietto e salsa di pomodoro Bio gratinata al forno 1/7  | € 12,00 |
| Risotto mantecato all' Amarone della Valpolicella (minimo 2 persone) (NON DISPONIBILE A PRANZO E PER IL ROOM SERVICE) 12/7   | € 15,00 |
| Fusilloni "Felicetti" all'aglio, olio, peperoncino fresco e lupini di mare 1/14  | € 12,00 |
| Tortellino classico di Valeggio al burro fuso e salvia 1/3/7 | € 15,00 |
| Spaghettoni "Felicetti" con sugo ai tre pomodori, basilico e bufala 1/7  | € 12,00 |
| Tortello ripieno alla carbonara in crema di parmigiano e guanciale essiccato 1/3/7 | € 15,00 |



SECONDI PIATTI

Poke bowl con cappuccio verde e rosso, alghe wakame, avocado, edamame, riso basmati e polpettine di ceci dorate in pane pankò € 14,00

1/6/3



Picanha arrostita con pesto leggero di rucola filetti di pomodoro ramato e chips di patate dorate € 20,00

1



Coda di rospo a bassa temperatura in olio aromatizzato con caponata siciliana e anelli di porro croccanti € 20,00

4/9/1



Trancio di branzino in guazzetto con cozze, vongole e salsa mediterranea € 24,00

4/14



Kaaraage di pollo fritto su cavolo cappuccio rosso in agrodolce, uvetta e pinoli e salsa teryaki € 15,00

1/12/8/6



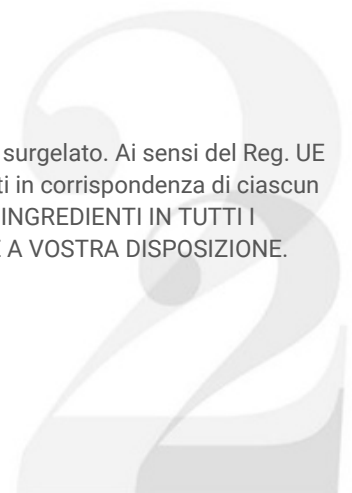
Pancia di maialino arrostita con salsa bernese, cubi di patate e scarola ripassata € 16,00

3/12/7



INFORMATIVA

Si avvisa la gentile clientela che nei menù qualche ingrediente potrebbe essere surgelato. Ai sensi del Reg. UE 1169/11 gli allergeni contenuti all'interno delle nostre preparazioni sono indicati in corrispondenza di ciascun piatto. NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI TALI INGREDIENTI IN TUTTI I NOSTRI PIATTI. PER QUALSIASI DUBBIO IN MERITO IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.



DESSERT

Tiramisù moderno con salsa al caffè e crumble al cioccolato
3/7/1/8 € 10,00

Crema brulè allo zucchero di canna e gelato alla lavanda
3/7 € 8,00



Cilindro di biscotto ripieno alla crema di limone, meringa italiana
flambata e trito di pistacchi di Bronte
1/3/7/8 € 9,00

Composizione con frutti del sottobosco, gelato al mango e
spolverata di cioccolato bianco
3/7 € 10,00



Sorbetti di nostra produzione alla frutta di stagione
(NON DISPONIBILE A PRANZO E PER IL ROOM SERVICE) € 9,00



SALADS

CAPRESE SALAD

€ 12,00

Caprese with fresh small spinach, coppery tomatoes, fior di latte mozzarella and green olives of Cerignola

7



SUMMER SALAD

€ 12,00

Lettuce, carrots, almonds, apples, peaches, white celery, sesame and a reduction of balsamic vinegar

8/9/11/12



NOTES:



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

Please ask our Staff, we will be happy to guarantee no gluten contamination

STARTERS

Beef tartare with grated parmesan, summer black truffle flakes and sweet and sour Tropea onion € 16,00

12



Marinated salmon carpaccio with sesame crackers, caprino cheese and black olives' crumble € 16,00

4/11/7/1



Slice of tuna fish in a sesame crust, lightly scalded in an eggplant purea with mint powder and candied ginger € 15,00

4/11/6/7



Yeast dough zeppola with beer and mortadella, stracciatella of bufala and crumbled pistachios € 10,00

1/12/7/8

Potato graten with a poached egg and black summer truffle € 10,00

1/3/7



FIRST COURSES

Our Parmigiana of eggplant, fior di latte cheese, ciriello and an oven sauce of tomato Bio baked au graten € 12,00

1/7 

Risotto creamed with Amarone wine from Valpolicella € 15,00
(minimum 2 people) (NOT AVAILABLE for LUNCH and ROOM SERVICE)

12/7  

Fusilli pasta "Felicetti" with garlic and olive oil, fresh chili pepper and sea lupins € 12,00

1/14 

Classic tortellino of Valeggio with butter and sage € 15,00

1/3/7

Spaghettoni "Felicetti" with a three-tomato sauce, basil and bufala mozzarella € 12,00

1/7 

Tortello filled with carbonara in a cream of parmigiano cheese and dried bacon € 15,00

1/3/7



SECOND COURSES

Poke bowl with green and red cabbage, wakame algae, avocado, edamame, basmati rice and small browned chickpea balls in panko bread € 14,00

1/6/3



Roasted Picanha with a light arugula pesto, coppery tomatoes and golden potato chips € 20,00

1



Angler cooked at a low temperature in a flavored olive oil, sicilian caponata and crunchy leek rings € 20,00

4/9/1



European sea bass steak in a stew of mussels, clams and a mediterranean sauce € 24,00

4/14



Kaarage fried chicken on a sweet and sour red cabbage, raisins, pine nuts and teriyaki sauce € 15,00

1/12/8/6



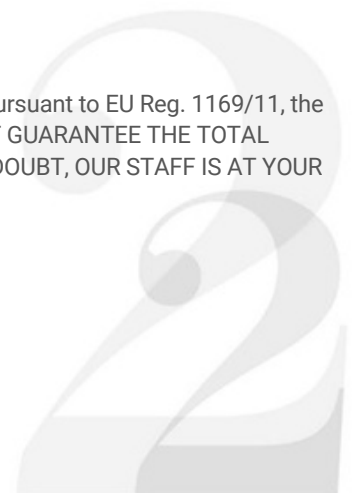
Roasted pig belly in a béarnaise sauce, potato cubes, sautéed endive € 16,00

3/12/7



FURTHER INFORMATION

We inform our customers that some ingredients on the menus may be frozen. Pursuant to EU Reg. 1169/11, the allergens contained in our preparations are indicated for each dish. WE CANNOT GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF THESE INGREDIENTS IN ALL OUR DISHES. FOR ANY DOUBT, OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL.



DESSERT

Modern tiramisù with coffee sauce and a chocolate crumble € 10,00
3/7/1/8

Creme brulè with brown sugar and lavender flavored ice cream € 8,00
3/7



Cookie cylinder filled with lemon cream, italian flambéed meringue and Bronte pistachios € 9,00
1/3/7/8

Composition of forest fruits, mango flavored ice cream and a powder of white chocolate € 10,00
3/7

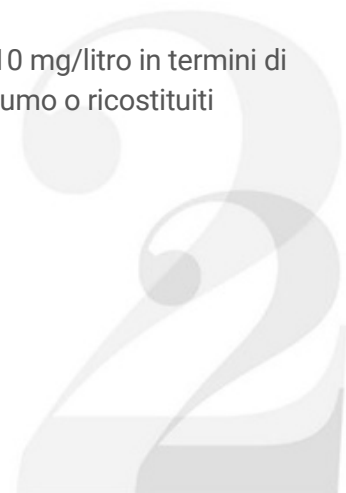


Home-made sorbet with seasonal fruits € 9,00
(NOT AVAILABLE for LUNCH and ROOM SERVICE)



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
 - (b) wheat based maltodextrins (1);
 - (c) glucose syrups based on barley;
 - (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof, except:
 - (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof, except:
 - (a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha toco pherol succinate from soybean sources;
 - (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soy bean sources;
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - (b) lactitol;
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis*(Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ Kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.

