

INSALATE

PERFETTA

€ 7,00

base: Lattuga, carote, pomodori, radicchio, rucola e alga wakame;

scegli cosa aggiungere: bocconcini di bufala, olive verdi e nere, tonno all' olio d' oliva, uova sode, cubettato di pollo
7/3/4

€ 12,00

CAESAR SALAD

€ 14,00

Lattuga romana, petto di pollo confit, parmigiano reggiano "Vacche Brune", uovo, pane e dressing

4/8/9/11



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

Millefoglie di polenta abbrustolita, porcini e crema al Parmigiano Reggiano "Vacche Brune" € 14,00

7



Tentacolo di Polpo croccante su vellutata di zucca e cicoria saltata € 15,00

14



Tartare di salmone con zucchine a fettuccina, avocado marinato, mandorle e lime € 17,00

4/8/6



Battuta al coltello di razza piemontese ai tre condimenti, capperi lacrimella, tropea caramellata e mimosa d'uovo € 18,00

3/12/10



Prosciutto di Parma "Piazza" stagionato 24 mesi con burrata pugliese e focaccia all'olio extra vergine € 15,00

1/7



PRIMI PIATTI

Crema di zucca, salvia frita e cracker di noci € 12,00



Spaghetto Monograno Felicetti ai tre pomodori, basilico e stracciatella € 14,00



Pappardelle "Pietro Massi" al profumo di rosmarino con Monte Veronese,
battuto di faraona marinata e pomodoro € 18,00
1/3/7/9

Tortellino classico di Valeggio al burro fuso e salvia € 17,00
1/3/7

Gnocchetti di patate fatti a mano con vongole veraci, melanzane e ciretto € 16,00
1/3/7/14

Risotto all' amarone "Farina" mantecato al burro e Parmigiano Reggiano € 18,00
"Vacche Brune" (min. 2 persone, non disponibile per room service e a pranzo)
(disponibile anche senza lattosio su richiesta)



SECONDI PIATTI

Erbette all'olio evo, uovo in camicia, salsa al Parmigiano Reggiano "Vacche Brune", tartufo nero e crostone di pane casereccio € 17,00

1/3/7



Trilogia dal mare: moscardino in umido con polentina, scampo al vapore con battuto di pomodoro fresco e lacrimella, calamaro sulla piastra con dressing al limone € 24,00

2/14



Trancio di rombo in crosta di pane con sughetto di datterino all'origano, olive nere e olio al capperi € 24,00

4/1



Supreme di pollo Veneto con cubotti di patate e indivia arrostita in salsa al Soave € 20,00

12



Hamburger di Manzetta Prussiana con fontina Dop, cipolla teppanyaki, salsa barbeque e patate fritte € 22,00

1/7/6/9/10

Tomino del boscaiolo con marmellata di radicchio rosso avvolto in pasta brik su salsa di melograno, noci e nocciole (disponibile anche senza lattosio su richiesta) € 14,00

1/7/8



Tagliata di manzo con patate ripiene al Monte Veronese, erba cipollina e terra di speck essicato € 23,00

3/7

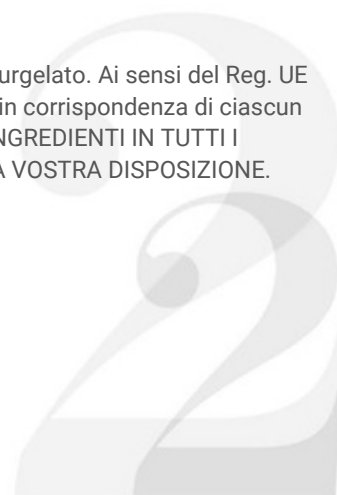


DESSERT

Tiramisù moderno con biscotto croccante e salsa al caffè 1/3/7/8	€ 10,00
Piccola cheesecake ai frutti di bosco 1/3/7/8	€ 10,00
Sbrisolona della tradizione e gelato alla grappa 1/3/7/8	€ 7,00
Spuma di yogurt greco con frutta fresca e lingue di gatto 1/3/7	€ 9,00
Sorbetti di nostra produzione alla frutta di stagione (Non disponibile per il room service)	€ 9,00

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.**



SALADS

PERFETTA: € 7,00

basic: lettuce, carrots, tomatoes, radicchio, arugula and wakame seaweed

additions: small bufala bites, black and green olives, tuna in olive oil, boiled eggs, chicken bites € 12,00

CAESAR SALAD € 14,00

romain lettuce, parmesan cheese from "brown cows", egg, confit chicken breast, bread and dressing

879/11/4



NOTES:



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

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



STARTERS

Lightly toasted polenta millefeuille, porcini mushrooms and a parmesan cheese cream from “brown cows” € 14,00

7



Crunchy octopus tentacle on a pumpkin cream and salted chicory € 15,00

14



Salmon tartar with zucchini made into fettuccina, marinated avocado, almonds and lime € 17,00

4/8/6



Beef tartar of piemontese breed with three condiments, capers, tropea caramelized onions, deviled eggs € 18,00

3/12/10



Parma ham “piazza” aged 24 months with burrata pugliese and extra virgin olive oil focaccia € 15,00

1/7



FIRST COURSES

Pumpkin cream, fried sage and nut crackers € 12,00

8



Spaghetti monograno felicetti with three tomatoes, basil and straciatella cheese € 14,00

1/7



Pappardelle "pietro massi" with rosemary scent and monte veronese, marinated guinea fowl and tomato € 18,00

1/3/7/9

Small potato gnocchi made by hand with clams, eggplant and cirietto tomatoes € 16,00

1/3/7

Tortellino from veggio in a cream of butter and sage € 17,00

1/3/7/14

Risotto with amarone "farina" creamend with butter and parmesan cheese from "brown cows" (min. 2 pax. Not available for lunch and room service) € 18,00

(also available without lactose)

7/12



SECOND COURSES

Erbs with olive oil, poached egg, parmesan sauce from "brown cows",
black truffle and bread € 17,00

1/3/7



Trilogy from the sea: baby octopus with polenta, steamed prawn with
fresh chopped tomatoes and capers, grilled calamari with a lemon dressing € 24,00

2/14



Slice of turbot in a bread crust with tomato and origan sauce, black olives and
caper olive oil € 24,00

4/1



Chicken supreme with potato cubes and roasted endive in a soave sauce € 20,00

12



Hamburger of prussiana with fontina cheese, teppanyaki onion, bbq sauce and
french fries € 22,00

1/7/6/9/10

Tomino cheese with red radicchio jam, wrapped in brik pasta on a pomegranate
sauce, nuts and hazelnut (also available without lactose) € 14,00

1/7/8



Beef steak, potatoes filled with monte veronese, chives and a crumble of
dried speck € 23,00

3/7



DESSERT

Modern tiramisù with a crunchy biscuit and coffee sauce 1/3/7/8	€ 10,00
Little cheesecake with mixed berries 1/3/7/8	€ 10,00
“Sbrisolona” traditional cake with almond biscuits and grappa spirit icecream 1/3/7/8	€ 7,00
Greek yogurt mousse with fresh fruit and biscuits	€ 9,00
Selection of homemade sorbet and gelato (Not available for room service)	€ 9,00

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.



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.

