

INSALATE

PERFETTA

€ 7,00

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

1



scegli cosa aggiungere: mozzarella fior di latte, olive verdi e nere, tonno all' olio d' oliva, uova sode, cubettato di pollo

€ 12,00

7/4/3

INSALATA DI POLLO

€ 14,00

Lattuga, carote, carciofi, crostini di pane e pollo confit, parmigiano reggiano "Vacche Brune" *

7/1



* Rustica e docile, da secoli presente nelle campagne parmensi, la mucca di razza Vacca Bruna produce un latte ricco di grasso e dalle proprietà ottimali per la caseificazione.

LEGENDA



VEGETARIANO



VEGANO



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO

Si chiede cortesemente di far presente l'intolleranza al personale di sala



ANTIPASTI

Acciughe del Cantabrico, bruschetta d' Altamura con ciriello arrostiti e stracciatella
1/7/4 € 12,00

Frittura di calamari e verdure in tempura con riduzione all' aceto balsamico
1/9/12/14 € 15,00



Carpaccio di polpo arrostito con patate, carciofo alla romana e agrumi
1/14 € 16,00



Battuta di manzo "Razza Piemontese" condita all' olio extra vergine, tuorlo d' uovo, capperi e chips di pane croccante
3/12/1 € 18,00



Selezione di salumi del territorio con giardiniera e polenta dorata: prosciutto di Parma 24 mesi, salame gentile, pancetta e coppa
12/9/1 € 15,00



PRIMI PIATTI

Pacchero "Monograno Felicetti" ai tre pomodori e basilico € 12,00

1



Spaghetti "Monograno Felicetti" in crema carbonara con guanciale croccante € 14,00
1/3/7

Zuppetta di cernia, scorfano e mitili di mare con crostone d' Altamura € 18,00
(disponibile con o senza aglio su richiesta)

9/4/14/1



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

Rose di crepes con besciamella, porro, radicchio trevigiano e ricotta affumicata € 14,00
1/3/7



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

12/7



SECONDI PIATTI

Trancio di branzino in guazzetto di ciriello, olive liguri, capperi di Pantelleria ed erbe aromatiche € 20,00



Uova biologiche del Garda* all'occhio di bue con tartufo nero e Monte Veronese stravecchio € 14,00

3/7




*Uova biologiche fresche di qualità superiore da galline *free range* dell'azienda agricola "The Garda Egg Co."

Guancetta di maiale brasata al Brunello con purea di patate e radicchio tardivo al forno € 22,00

12/7/3 

Filetto di rombo al vapore con vongole veraci, pompelmo, spinacino saltato e filangè di puntarelle € 23,00

14/4/1/3 

Costoletta di vitello alla milanese con patate dipper e salsa tartara € 23,00

1/3/7/9

Supreme di pollo Veneto marinata al Soave ed aromi di stagione, con erbe saltate e carciofo arrostito € 18,00

12  

Selezione di formaggi "Corrado Benedetti" a varie stagionature con mostarde e composte € 18,00

7/12/10/8  

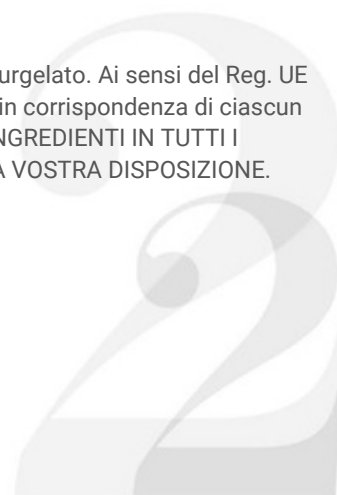


DESSERT

Tiramisù classico 1/3/7 	€ 8,00
Sformatino al cioccolato con frutti di bosco caldi e gelato alla vaniglia 7/3 	€ 8,00
Piccola meringata con mirtilli freschi e chantilly 3/7 	€ 8,00
Crostata con pere caramellate e ganache al cioccolato fondente 1/3/7 	€ 8,00
Selezione di sorbetti di nostra produzione (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: salad, carrots, chicory, tomatoes, arugula and wakame seaweed



€ 12,00

additions: mozzarella fior di latte, black and green olives, tuna in olive oil, boiled eggs, diced chicken

7/4/3

CAESAR SALAD

€ 14,00

lettuce, carrots, artichokes, parmesan Reggiano "Brown cows"*, croutons and chicken confits



*Rustic and docile, from the Parma countryside, the "Brown Cows" breed cow produces a milk rich in grass and with optimal properties for cheesemaking.

NOTES:



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

Kindly inform us in advance about any intolerance, allergies, vegan or vegetarian menu requirements

STARTERS

Anchovies from Cantabrico on a bruschetta of Altamura bread with roasted
cirietto tomatoes and straciatella cheese € 12,00

1/7/4

Tempura fried calamari and vegetables with a balsamic vinegar reduction € 15,00

1/9/12/14



Octopus carpaccio roasted with potatoes, artichoke roman style and citrus fruits € 16,00

1/14



Beef tartare "Piemontese breed" seasoned with extra virgin olive oil, egg yolk,
capers and crispy bread chips € 18,00

3/12/1



Selection of cured meats from the territory with giardiniera (pickled vegetables)
and golden polenta € 15,00

1/12/9



FIRST COURSES

Pacchero pasta "Monograno Felicetti" with a three tomato sauce and basil € 12,00

1



Spaghetti "Monograno Felicetti" in a carbonara sauce with crispy pork jowl € 14,00

1/3/7

Cernie soup, redfish, sea mussels with Altamura bread
(with or without garlic, upon request) € 18,00

9/4/14/1



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

1/3/7

Crepes girolle with red chicory, leeks and smoked ricotta € 14,00

1/3/7



Risotto with Amarone "Masegne" creamed with Parmigiano Reggiano € 18,00

"Brown cows" cheese (min. 2 pax. Not available for lunch and room service)

(also available without lactose)

12/7



SECOND COURSES

Slice of European sea bass in a ciritto tomato stew, olives from Liguria, capers from Pantelleria and aromatic herbs € 20,00



Organic Garda eggs* sunny side up with black truffle and Monte Veronese stravecchio cheese € 14,00

3/7



*Fresh organic eggs of superior quality from free-range chicken from the farm "The Garda Egg Co."

Brased pork jowl with Brunello wine, potato puree and oven cooked late chicory € 22,00



Steamed turbot fillet with clams, grapefruit, stir-fried spinach and chicory filangè € 23,00



Veal cutlet milanese style with dipper potatoes and tartar sauce € 23,00

1/3/7/9

Supreme of chicken from Veneto with Soave wine and in-season aromas, stir-fried herbs and roasted artichoke € 18,00



Selection of cheeses "Corrado Benedetti" with various ageing, jams and compotes € 18,00



DESSERT

Classic tiramisù € 8,00

1/3/7



Soft heart chocolate cake with mixed berries and vanilla gelato € 8,00

7/3



Small meringue with fresh blueberries and chantilly € 8,00

3/7



Tart with caramelized pears and a dark chocolate ganache € 8,00

1/3/7



Selection of our homemade sorbet € 9,00
(Not available for room service)



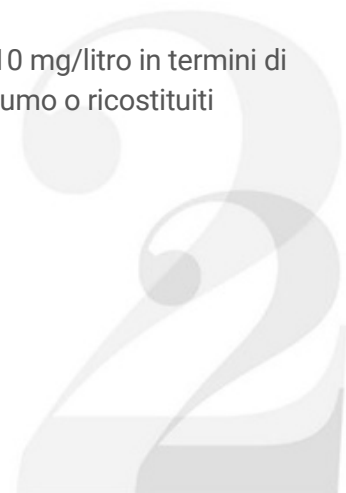
FURTHER INFORMATION

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.

