

---

---

**INSALATE**

**PERFETTA**

€ 7,00

**base:** lattuga, carote, pomodori, radicchio, rucola e alga wakame <sup>1</sup>



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

€ 14,00

**CAESAR SALAD:** pollo, lattuga romana, parmigiano reggiano DOP "Ambrosi", crostini di pane dorati e dressing ceasar <sup>7 1</sup>

€ 14,00

**LEGENDA**

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



VEGETARIANO



VEGANO



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO

**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 dei nostri piatti sono indicati in corrispondenza di ciascuna portata.

NELLA NOSTRA CUCINA SONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI

cereali contenenti glutine, latte e lattosio, uova, pesce, crostacei, molluschi, soia, sesamo, senape, frutta a guscio (pistacchi, mandorle, noci, nocciole), arachidi, sedano, anidride solforosa, e solfiti

PERTANTO 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



## ANTIPASTI

Uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di caciocavallo e tartufo nero <sup>1 9</sup> € 12,00



Pane d' Altamura insaporito al pomodoro e basilico, stracciatella vaccina e acciughe del Cantabrico <sup>1 7 4</sup> € 12,00

Sashimi di salmone affumicato "Upstream"\* accompagnato da cannolo di pasta filo e spuma di melanzana <sup>4 1 7</sup> € 20,00

Tartare di manzo (gr 140) con zucca arrostita, rosmarino e crema al Parmigiano Reggiano DOP "Ambrosi" <sup>7</sup> € 20,00



Selezione di salumi con prosciutto di Parma "Piazza Peppino", mortadella Favola "Palmieri", salame campagnolo "Peveri", bufala e focaccia "Pinsa" <sup>1 7</sup> € 15,00

*\*Salmone Upstream: delicato e unico nel profumo e nel gusto, ottenuto da salmone selvaggio delle isole Far Oer, ricco di omega 3, cresciuto senza antibiotici e affumicato con il processo di Claudio Cerati, che viene realizzato grazie a legni di faggio degli Appennini emiliani.*



**PRIMI PIATTI**

Crema di zucca, salvia fritta e cracker di noci <sup>1 8</sup> € 12,00



Spaghetto Monograno Felicetti cacio e pepe di Sichuan con tartare di gambero rosso <sup>1 7 2</sup> € 18,00

Spaghetto Monograno Felicetti classico al pomodoro Bio e basilico <sup>1 9</sup> € 14,00



Pappardelle "Pietro Massi" ai funghi porcini e battuto di vitello <sup>1 3 7</sup> € 18,00

Tortellone al nero ripieno al branzino con battuto di pomodori, capperi lacrimella e olive liguri <sup>1 3 7 2 4</sup> € 22,00

Tortellino di Valeggio in crema di burro e salvia <sup>1 3 7</sup> € 17,00

Risotto all' amarone mantecato al burro e Parmigiano Reggiano DOP "Ambrosi" <sup>7 12</sup> (min. 2 persone, non disponibile per room service e a pranzo) € 18,00



## SECONDI PIATTI

Cotoletta rustica di maiale con patate parigine arrostitite e salsa bernese <sup>1 3 7</sup> € 18,00

Tagliata di manzo (gr 180) con scalogno al sale, zucca e tartufo € 27,00



Supreme di pollo alla cacciatora con purè di patate e timo <sup>7</sup> € 18,00



Cuore di salmone (gr 180) al profumo di curry, uvetta, pinoli e scarola appassita <sup>4 8</sup> € 22,00



Gran fritto con anelli e ciuffi di calamari, coda di gambero e bianchetti <sup>1 2 4 14</sup> € 18,00



Selezione di formaggi "Corrado Benedetti" con confetture e mostarde € 18,00



**DESSERT**

Tiramisù classico con savoiardi, crema al mascarpone e caffè <sup>1 3 7</sup>

€ 8,00



Sformatino al cioccolato con cuore morbido, gelato alla vaniglia e frutti di bosco caldi <sup>3 7</sup> (Non disponibile per il room service)

€ 12,00



Semifreddo all'amaretto con arance candite, cioccolato fondente e crumble di mandorle caramellate <sup>1 3 7 8</sup>

€ 9,00



Selezione di sorbetti nostra produzione <sup>1 3</sup>  
(Non disponibile per il room service)

€ 9,00



Spicchio di Pera cotta al recioto bianco con sbrisolona casereccia e gelato all'Amarone <sup>1 3 7 8 12</sup> (Non disponibile per il room service)

€ 9,00



**INFORMATIVA**

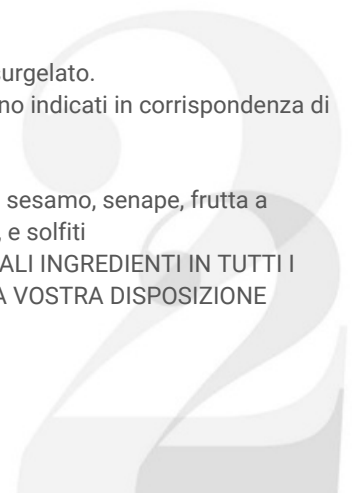
Si avvisa la gentile clientela che nei menù qualche ingrediente potrebbe essere surgelato.

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 gli allergeni contenuti all'interno dei nostri piatti sono indicati in corrispondenza di ciascuna portata.

NELLA NOSTRA CUCINA SONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI

cereali contenenti glutine, latte e lattosio, uova, pesce, crostacei, molluschi, soia, sesamo, senape, frutta a guscio (pistacchi, mandorle, noci, nocciole), arachidi, sedano, anidride solforosa, e solfiti

PERTANTO 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, radish, rocket and wakame seaweed <sup>1</sup>



**additions:** buffalo mozzarella bites, green and black olives, tuna in olive oil, hard-boiled eggs, diced chicken <sup>3 4 7</sup>

€ 14,00

**CAESAR SALAD**

€ 14,00

chicken, romaine lettuce, Ambrosi DOP Parmigiano Reggiano, golden croutons and ceasar dressing <sup>7 1</sup>

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



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

**FURTHER INFORMATION**

We inform our customers that some ingredients on the menus may be frozen.

In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, the allergens in our dishes are listed next to each dish.

WE USE THE FOLLOWING ALLERGENS IN OUR KITCHEN:

gluten-containing grains, milk and lactose, eggs, fish, shellfish, molluscs, soy, sesame, mustard, nuts (pistachios, almonds, walnuts and hazelnuts), peanuts, celery, sulphur dioxide and sulphites.

THEREFORE WE CANNOT GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF THOSE INGREDIENTS IN ALL OUR DISHES.

IF YOU HAVE ANY DOUBTS ABOUT ALLERGENS, OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL.



## STARTERS

Egg cooked at low temperature on Caciocavallo cheese fondue and black truffle <sup>1 9</sup> € 12,00



Altamura bread flavored with tomato and basil, straciatella cheese and Cantabrian anchovies <sup>1 7 4</sup> € 12,00

“Upstream” smoked salmon sashimi accompanied by filo pastry cannoli and aubergine foam <sup>4 1 7</sup> € 20,00

Beef tartare (140gr) with roasted pumpkin, rosemary and “Ambrosi” Parmigiano Reggiano DOP cream <sup>7</sup> € 20,00



Selection of cured meats with “Piazza Peppino” Parma ham, “Palmieri” Favola mortadella, “Peveri” country salami, buffalo mozzarella and “Pinsa” focaccia <sup>1 7</sup> € 15,00

*\*Upstream Salmon: delicate and unique in aroma and taste, obtained from wild salmon from the Faroe Islands, rich in omega 3, grown without antibiotics and smoked with the Claudio Cerati process, which is made using beech wood from the Emilian Apennines.*



**FIRST COURSES**

Pumpkin cream, fried sage and walnut crackers <sup>1 8</sup> € 12,00



Spaghetti "Monograno Felicetti" with Cacio (pecorino cheese), Sichuan pepper with red prawn tartare <sup>1 7 2</sup> € 18,00

Classic "Monograno Felicetti" Spaghetti with organic tomatoes and basil <sup>1 9</sup> € 14,00



Pappardelle "Pietro Massi" with porcini mushrooms and chopped veal <sup>1 3 7</sup> € 18,00

Tortellone with squid ink stuffed with sea bass, chopped tomatoes, "Lacrimella" capers and Ligurian olives <sup>1 3 7 2 4</sup> € 22,00

Tortellino di Valeggio in butter and sage cream <sup>1 3 7</sup> € 17,00

Amarone wine flavored risotto creamed with butter and "Ambrosi" Parmigiano Reggiano DOP <sup>7 12</sup> (Min. 2 persons, not available for lunch and room service) € 18,00





**SECOND COURSES**

Rustic pork cutlet with roasted Parisian potatoes and Béarnaise sauce <sup>1 3 7</sup> € 18,00

Sliced beef (180 gr) with salted shallots, pumpkin and truffle € 27,00



Chicken Cacciatore Supreme with mashed potatoes and thyme <sup>7</sup> € 18,00



Heart fillet of salmon fish flavored with curry, raisins, pine nuts and dried escarole<sup>4 8</sup> € 22,00



Great fried Sea food (180 gr) with calamari rings and tufts, prawn tail and whitebait <sup>1 2 4 12</sup> € 18,00



Selection of "Corrado Benedetti" cheeses with jams and mustards € 18,00



**DESSERT**

Classic tiramisu with Savoiardi biscuits, mascarpone cream and coffee <sup>1 3 7</sup> € 8,00



Chocolate flan with soft heart, vanilla ice cream and warm berries <sup>3 7</sup> € 12,00  
(not available for room service)



Amaretto semifreddo with candied oranges, dark chocolate and caramelized almond crumble <sup>1 3 7 8</sup> € 9,00



Sorbets selection <sup>1 3</sup> € 9,00  
(not available for room service)



Pear slice cooked in white Recioto wine with homemade Sbrisolona and Amarone ice cream <sup>1 3 7 8 12</sup> (not available for room service) € 9,00



**FURTHER INFORMATION**

We inform our customers that some ingredients on the menus may be frozen.

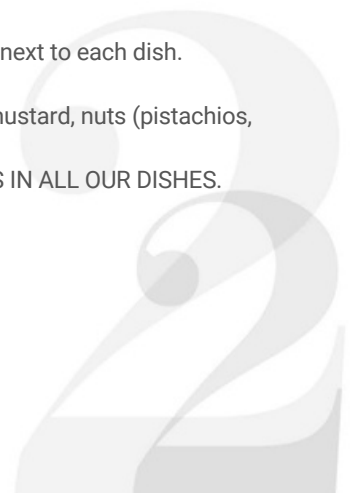
In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, the allergens in our dishes are listed next to each dish.

WE USE THE FOLLOWING ALLERGENS IN OUR KITCHEN:

gluten-containing grains, milk and lactose, eggs, fish, shellfish, molluscs, soy, sesame, mustard, nuts (pistachios, almonds, walnuts and hazelnuts), peanuts, celery, sulphur dioxide and sulphites.

THEREFORE WE CANNOT GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF THOSE INGREDIENTS IN ALL OUR DISHES.

IF YOU HAVE ANY DOUBTS ABOUT ALLERGENS, 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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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.

