

DESSERT ALL DAY 11am-11pm

TIRAMISÙ 1-3-7-8 € 9

TAGLIATA DI FRUTTA fresca | *seasonal fruit* 1-3-7-8 € 9

CROSTATA artigianale alla confettura di frutta

Homemade fruit jam tart 1-3-7-8 € 8

VINI AL CALICE | GLASS OF WINES

PROSECCO | *Sparkling wine* € 10

VINO BIANCO | *White Wine* € 10

VINO ROSSO | *Red Wine* € 10

* Per la scelta di bottiglie di vino consulta la nostra Carta dei Vini

For the choice of wine bottles consult our Wine List

BIRRE | BEERS

Genziana
Birra del Borgo - Spiced Ale 6,2%

Duchessa
Birra del Borgo - Saison al Farro 5,8%

Cortigiana Blanche
Birra del Borgo - Blanche 4,5%

..... € 8

Heineken
Heineken - Premium Lager 5%

Menabrea
Menabrea - Premium Lager 4,8%

..... € 6

BIBITE | SOFT DRINKS € 5

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Chinotto

ROOM SERVICE

Caro Ospite,
il nostro Servizio in Camera è disponibile ogni giorno negli orari indicati a seguire. Per ordinare, premi il tasto #4533. Il costo del servizio è di 10€. Grazie!

*Dear Guest,
our Room Service is available every day during the hours indicated below. To place your order, please dial #4533. The cost of the service is €10. Thank you!*

COLAZIONE | BREAKFAST

PER LA TUA COLAZIONE, CHIAMA IL RISTORANTE AL 4533

FOR YOUR BREAKFAST CALL THE RESTAURANT AT 4533



ALLERGENI | ALLERGENS

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI LA LISTA ALLERGENI
SCAN THE QR CODE FOR OUR ALLERGENS LIST

Vi informiamo che alcuni dei nostri piatti contengono allergenici, il nostro staff sarà a disposizione per maggiori informazioni e chiarimenti.

Please note that some of our dishes contain allergens, please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

ALL DAY

11am-11pm

TOAST DEL BUONGUSTAIO - pane al latte tostato, prosciutto cotto alta qualità, formaggio dolce e maionese, servito con patate chips
toasted pan brioche, high quality cooked ham, sweet cheese and mayonnaise, served with potato chips

1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 € 12

SAPORITO VEGETALE - pane al latte tostato, zucchine, melanzane e pesto di pomodoro, capperi e basilico servito con patate chips
toasted pan brioche, courgettes, aubergines, tomato pesto with capers and basil, served with potato chips

1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 € 12

TONNO E FRESCHEZZA - pane al latte morbido non tostato, tonnetto alletterato sott'olio, lattuga, pomodoro e maionese servito con patate chips
soft, untoasted pan brioche, oil-tuna, lettuce, tomato and mayonnaise served with potato chips

1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 € 13

INSALATA No. 10 - verdure crude: iceberg, lollo, radicchio, rucola, pomodori, olive, capperi, cipolla rossa in agro
verdure cotte: zucchine grigliate e melanzane grigliate
raw: rocket, lollo and curly salad, red chicory, tomato, olives from Gaeta, sweet & sour red onions, capers
cooked: courgettes grilled and aubergines grilled

10 € 11

INSALATA CAPRESE - pomodoro, mozzarella e basilico
tomato, mozzarella and basil

7 € 12

CRUDO E MELONE - prosciutto crudo dei monti Lepini semistagionato e melone di stagione
local raw ham and seasonal melon

12 € 14

LUNCH AND DINER

12.30 - 15 | 19.30 - 23

MACCHERONCINO AI 3 POMODORI
salsa di pomodoro datterino, pomodoro datterino confit, polvere di pomodoro, basilico
datterino tomato sauce, datterino tomato confit, tomato powder, basil

1 - 7 - 8 - 9 € 14

ZUPPA DI STAGIONE
ingredienti secondo stagione, rivolgersi al personale
seasonal soup

1 - 6 - 8 - 9 € 12

RIGATONI
al burro di montagna e parmigiano stagionato 24 mesi
pasta with mountain butter and 24-month aged Parmesan

1 - 7 - 8 € 14

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO con patate arrosto
grilled chicken breast and roasted potatoes

5 - 8 - 9 € 16

PESCATO DEL GIORNO con contorno di stagione
catch of the day with seasonal vegetables

5 - 6 - 8 € 21

COMPOSIZIONE DI VERDURE alla griglia secondo stagione
mix of grilled vegetables according to season

5 - 9 € 11