

LA DOLCE VITA

RISTORANTE

★★★★★ L

ROOM SERVICE MENÙ



Servizio in camera
dalle 07.00 alle 23.00

Room Service
from 07.00 a.m. until 11.00 p.m.

Supplemento servizio in camera, incluso per ogni ordinazione
Delivery charge included in all room-service orders

BEVANDE CALDE E FREDDE

COFFEE BAR AND DRINKS

Caffè americano (anche decaffeinato) <i>American coffee (also decaffeinated)</i>	€ 7,00
Tè <i>Tea</i>	€ 7,00
Espresso <i>Italian espresso coffee</i>	€ 7,00
Cioccolata in tazza calda o fredda <i>Hot or cold chocolate</i>	€ 7,00
Spremuta e estratto di verdura e frutta fresca (arancia, pompelmo, carota, pomodoro, ananas) <i>Fruit and vegetables juice and extract</i> <i>(orange, grapefruit, carrot, tomato, pineapple)</i>	€ 12,00

PRIMA COLAZIONE CONTINENTALE

CONTINENTAL BREAKFAST

Selezione di pasticceria, panini e toast serviti con burro marmellata e miele, succo di frutta e una bevanda a scelta
Assorted croissants, rolls and toasts served with a selection of jams, marmelade, honey and butter with fresh fruit juice and a hot or cold beverages of your choice

Allergeni/Allergens (1, 3, 7, 8)

per persona /per person € 28,00

PRIMA COLAZIONE AMERICANA

AMERICAN BREAKFAST

Selezione di pasticceria, panini e toast serviti con burro, marmellata e miele, yogurt naturale o alla frutta, macedonia di frutta fresca, cereali, uova o frittata ai funghi, formaggio, pancetta, prosciutto o salsiccia. Succo di frutta ed una bevanda a scelta
Assorted croissants, rolls and toasts served with a selection of jams, marmelade, honey and butter, natural o fruit yogurt, fresh fruit salad, cereals, eggs or french omelette with mushrooms, cheese, bacon, ham or sausages.
Fresh fruit juice and a hot or cold beverages of your choice

Allergeni/Allergens (1, 3, 7, 8)

per persona /per person € 35,00

BRUNCH

BRUNCH IN THE ROOM

Selezione di pasticceria, panini serviti con burro, marmellata e miele, Yogur e frutta fresca con cereali e super food. Uova a scelta... con funghi, formaggio, pancetta, salsiccia o Paleta.

Salmone affumicato con crostini e burro, formaggio caprino alle erbe.

Cream tart salata con prosciutto San Daniele avocado

Croque Monsieur & Croque Madame

Flûte di Champagne

Selection of pastries, sandwiches served with butter, jam and honey, Yogurt and fresh fruit with cereals and superfoods. Eggs of your choice... with mushrooms, cheese, bacon, sausage or Paleta.

Smoked salmon with croutons and butter, goat cheese with herbs

Savoury cream tart with San Daniele ham and avocado

*Croque Monsieur & Croque Madame
Champagne flute*

Allergeni/Allergens (1, 3, 4, 7, 8, 12)

per persona /per person € 60,00

Il servizio è dalle 10:00 alle 15:00

The service is from 10am until 3pm

MENÙ SERVIZIO IN CAMERA

ROOM SERVICE MENÙ

CLUB HOUSE SANDWICH <i>Toasted bread with eggs, turkey, bacon, lettuce, tomato and mustard</i>	(1, 3, 7, 10)	€ 25,00
PIADINA CON SQUACQUERONE, PROSCIUTTO E RUCOLA <i>Piadina... local hot bread with very soft cheese, ham and rocket</i>	(1, 7)	€ 18,00
CULATELLO DI ZIBELLO CON MELONE E FRUTTA DI STAGIONE <i>"Zibello" ham with lemon and fresh fruit salad</i>	(8)	€ 25,00
SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA DI CETRIOLI E YOGURT <i>Smoked salmon with cucumber and natural yogurt</i>	(4, 7, 9)	€ 22,00
CARPACCIO DI BRESAOLA CON CARCIOFI, GRANA PADANO E BALSAMICO <i>Beef bresaola with artichokes, grana padano cheese and balsamic vinegar</i>	(7)	€ 22,00
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORO MATURO E BASILICO <i>Buffalo's milk mozzarella with ripe tomatoes and basil leaves</i>	(7)	€ 18,00
ZUPPA DI VERDURE E/O DI POMODORO <i>Seasonal vegetables soup and/or fresh tomato soup</i>	 (9)	€ 16,00

RAVIOLI DI RICOTTA CON SALSA DI POMODORO E BASILICO	(1, 3, 7, 9)	
<i>Ravioli filled with ricotta cheese served with tomato sauce</i>		€ 20,00
PIZZA 'MARGHERITA' CON POMODORINI E FIORDILATTE	(1, 3, 7, 9)	
<i>Home made pizza with cherry tomato and mozzarella cheese</i>		€ 18,00
BIANCO DI SPIGOLA AL FORNO CON ORTAGGI AL VAPORE	(4, 9)	
<i>Sea bass fillet, boned and cooked in oven served with vegetables</i>		€ 28,00
FILETTO DI MANZO CON PICCOLE VERDURE ALL'OLIO EVO	(9)	
<i>Grilled filet of beef (200 gr) served with sautèed vegetabes in olive oil</i>		€ 32,00
VEGGIE BURGER 	(9)	
<i>Seitan with baked legumes, cereals and vegetables</i>		€ 20,00
SELEZIONE DI DOLCI AL PIATTO	(1, 3, 5, 7, 8)	
<i>Choice of desserts, ask to the our staff</i>		€ 15,00
GELATO O SORBETTO	(7)	
<i>Ice cream or Sherbet</i>		€ 12,00
COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA 	(8)	
<i>Fresh fruit salad</i>		€ 16,00

Il cliente è pregato di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Before placing your order, ask your waiter for useful information on the ingredients, we use in our dishes, in case of allergies or intolerances!

INDICAZIONE ALLERGENI... ALLERGENS INDICATION

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla corrispondenza numerica posta nella seguente pagina accanto. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Next to the name of each dish you can find an indication of the allergens present, based on the numerical correspondence placed on the following page. The dining room staff is available to provide any information on the nature of the raw materials used and preparation methods of the dishes on the menu.

1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, farro, kamut)

Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, spelled, kamut)

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and crustacean products

3 Uova e prodotti a base di uova

Eggs and egg products

4 Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish products

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products

6 Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and milk products (including lactose)

8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts

9 Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery products

10 Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seed products

12 Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupine products

13 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and shellfish products

14 Anidrite solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites

GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★L