



Menu Room


Prosciutto crudo "Carpegna" con frittele di mele di Saint Pierre
20,00 €

Sformatino di zucca mantovana con fonduta di toma di Gressoney 
18,00 €

Uovo pochè, patata novella, crema di parmigiano e tartufo nero  
22,00 €



Mezzi paccheri saltati al ragù napoletano con provola dolce
18,00 €

Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio 
18,00 €

Crema di cavolfiore con bruschettina di acciughe e olive
18,00 €



Petto d'anatra rosolato al timo in crema di mais con riduzione ai mirtilli 
26,00 €

Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata
24,00 €

Polpo sauté con crema di patate, "bagnetto" verde e aceto balsamico di Modena
25,00 €

Pollo speziato con papate arrosto
22,00 €



La crema di cognac / La fiocca / Crème Caramel
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco / Crostata con frutta di stagione
Dessert del giorno
10,00 €

Servizio in camera maggiorazione di € 15,00 a persona

Con piacere serviamo pietanze alternative **senza glutine**  e **vegetariane** 

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio