

Menu Room

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi
21,00 €

Sformatino di ricotta e "boudin" con crema di patate e porri
18,00 €

Caponatina di verdure alla siciliana con burratina di bufala con granella di pistacchi  
18,00 €



Paccheri di gragnano alla gricia con pecorino romano
18,00 €

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

Crema di porri e patate con sfera di caprino all'erba cipollina 
18,00 €



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

Coniglio nostrano alla Ligure con cremoso di patate alle erbe
26,00 €

Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano maionese di soia 
22,00 €

Pollo speziato con patate arrosto
22,00 €



La crema di cogne / La focca / 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