

Menu Room

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi
21,00 €

Assiette dibranzino e gamberi* con vinaigrette alla rivierasca 
21,00 €



Cavatelli saltati al ragù d'agnello, fave di soia
18,00 €

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

scialatelli con cozze, pecorino con datterini confit
18,00 €



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

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