

Menu Room

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi
21,00 €

Sformatino di carciofi e ricotta con fonduta di parmigiano allo zafferano 
20,00 €

Zuppetta di cozze con crostini di pane casereccio
20,00 €



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

Tagliatelle al profumo di rosmarino con ragù di selvaggina* e crema al Bleu d'Aoste
20,00 €

Crema di zucca Mantovana, caprino al profumo di zenzero 
18,00 €



Brasato di vitellone al vino rosso con gnocchetti alla gressonara
24,00 €

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

Galletto petto e coscia marinato al lime, grigliato con ratatouille di verdure 
22,00 €

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

Pollo speziato con papate arrosto
22,00 €



La crema di cogne / 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