

Menu Room

Prosciutto crudo di Carpegna con formaggio "Bleu d'Aoste"

20,00 €

Sformatino di asparagi con fonduta leggera alla valdostana ✓

20,00 €

Full di pomodorini e burrata di bufala con emulsione al basilico ✓

20,00 €



Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico, stracciatella di bufala e cacio ✓

20,00 €

Cavatelli saltati all'amatriciana con rapé di pecorino Romano

20,00 €

Zuppetta di verdure alla genovese ✓○

18,00 €



Paillard ai ferri con insalatina

25,00 €

Pollo speziato con patate arrosto

24,00 €

Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia ✓

20,00 €



La crema di Cogne 10,00 €

La fiocca 10,00 €

Crème Caramel 10,00 €

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco 10,00 €

Crostata con frutta di stagione 10,00 €

Dessert del giorno 10,00 €

Il servizio in camera ha una maggiorazione di € 15,00 a persona

Con piacere serviamo alimenti alternativi **naturalmente privi di glutine** ○ e **vegetariane** ✓

*Prodotto congelato | Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004. 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. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili sul sito <https://www.billia.it/fooddrink/> oppure in forma cartacea.