

CIBO E BEVANDE



IL PERFETTO BINOMIO



UN HOTEL IHG®



SPUNTINI LIGHT BITES

Delizie del territorio Prosciutto Crudo di Parma Dop, salame di Felino Dop e Parmigiano Reggiano	€ 15,00
Delizie of the territory Prosciutto crudo di parma dop, salame di felino dop and Parmigiano Reggiano cheese	
Mortadella bolognese	€ 10,00
Bresaola con scaglie di Parmigiano Reggiano Bresaola with parmesan cheese	€ 13,00
Caprese	€ 10,00
Pizza alta gourmet margherita	€ 10,00
Pizza alta gourmet vegetariana Pizza with vegetables	€ 11,00
Pizza alta gourmet prosciutto crudo di Parma	€ 12,00
Zuppa di verdure Vegetable soup	€ 10,00



PROPOSTE DEL NOSTRO CHEF OUR CHEF'S PROPOSALS

PRIMI FIRST

Bigoli al ragu' di chianina Bigoli with chianina ragu	€ 16,00
Lasagne alle verdure Lasagne with vegetables	€ 14,00
Risotto ai carciofi Artichoke risotto	€ 15,00

I NOSTRI SPAGHETTI OUR SPAGHETTI

Amatriciana	€ 12,00
Pomodoro e basilico Tomato and basil	€ 12,00
Pesto alla genovese Basil's pesto	€ 12,00
Aglio, olio e peperoncino Garlic, oil and chilli	€ 12,00

CARNE MEAT

Cotoletta alla milanese Veal cutlet milanese style	€ 14,00
Petto di pollo grigliato Grilled chicken breast	€ 12,00
Guanciale di manzo Beef cheek	€ 19,00
Stinco di maiale Shank of pork	€ 16,00
Hamburger di fassona	€ 15,00
Rollatina di pollo speck e provola Chicken rolls with speck and provola cheese	€ 14,00

CONTORNI SIDE DISHES

Patate al rosmarino Rosemary potatoes	€ 5,00
Stracciata di patate Mashed potatoes	€ 5,00
Verdure al vapore Steamed vegetables	€ 5,00
Insalata mista Mixed salad	€ 5,00



DESSERT DESSERTS

Coppa tiramisu'	€ 6,00
Semifreddo al torroncino Nougat parfait	€ 6,00
Tartufo al pistacchio Pistachio truffles	€ 6,00



VINI WINE

CALICE GLASS

BOTTIGLIA BOTTLE

Prosecco di Valdobbiadene Extra dry "Valdo"	€ 5,00	€ 20,00
Pinot grigio DoC "Torre dei Vescovi"	€ 5,00	€ 15,00
Chardonnay "Torre dei Vescovi"	€ 5,00	€ 16,00
Lambrusco del territorio	€ 5,00	€ 15,00
Chianti Monrosso Docg	€ 5,00	€ 18,00
Gutturino Vino fermo Vicobarone	€ 5,00	€ 16,00
Morellino di Scansano Docg "Fattoria Mantelassi"		€ 16,00
Nero d'avola "Cusumano"		€ 16,00



DISTILLATI SPIRITS

AMARI		RHUM	
Amaro Averna	€ 5,00	Rhum Mathusalem 15 Y	€ 8,00
Fernet Branca	€ 5,00		
Branca Menta	€ 5,00	COGNAC	
Jaegermeister	€ 5,00	Cognac Hennessy	€ 7,00
Montenegro	€ 5,00		
Amaro del Capo	€ 5,00	WHISKIES	
Limoncello	€ 5,00	Jack Daniels	€ 6,00
Sambuca Molinari	€ 5,00	Johnny Walker Black	€ 6,00
		Lagavulin 16 y	€ 9,00
GRAPPE			
Grappa Uva Bianca Nonino	€ 6,00		
Grappa Moscato morbida Poli	€ 6,00		
Grappa Barricata 903	€ 6,00		



CAFFETTERIA HOT DRINKS

Caffè espresso Espresso coffee	€ 1,50
Caffè corretto Espresso with liqueur	€ 2,50
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 1,50
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Latte macchiato Caffe latte	€ 2,50
Latte Hot milk	€ 2,00
Tè caldo/Camomilla Hot tea/Chamomile	€ 2,50
Cioccolata calda Hot chocolate	€ 2,50



BEVANDE DRINKS

Acqua bicch. Glass of mineral water	€ 0,50
Acqua bott.50cl Mineral water bottle	€ 2,50
Acqua bott.75cl Mineral water bottle	€ 3,50
Spremuta d'arancia Fresh orange juice	€ 4,00
Succhi di frutta Fruit Juice	€ 4,00
Bibite Soft drinks	€ 5,00
Red Bull Energy	€ 6,00
Red Bull Sugar Free	€ 6,00



BIRRE BEERS

Birra Becks 33 cl	€ 5,00
Birra Corona 33 cl	€ 5,00
Birra Messina draft 40 cl	€ 6,00
Birra Messina draft 20 cl	€ 4,00



APERITIVI APERITIFS

Crodino	€ 5,00
Campari soda	€ 5,00
Spritz	€ 7,00
Martini Bianco/Rosso	€ 5,00
Prosecco Glass of Prosecco	€ 7,00
Vino al calice Glass of wine	€ 6,00
Gin Tonic	€ 10,00
Gin Lemon	€ 10,00
Vodka Tonic	€ 10,00
Vodka Lemon	€ 10,00
Negroni	€ 10,00
Americano	€ 10,00

PIATTO VEGETARIANO VEGETARIAN DISH

PIATTO GLUTEN FREE GLUTEN FREE DISH

POTREBBERO ESSERE PRESENTI CIBI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI THERE MAY BE FROZEN FOOD AND PRODUCTS

COPERTO € 2,00 A PERSONA COVER CHARGE € 2,00 FOR PERSON

DISPONIBILE SU RICHIESTA MENU' GLUTEN FREE, KIDS E LISTA ALLERGENI AVAILABLE ON REQUEST KIDS MENU, GLUTEN FREE DISHES AND ALLERGEN LIST