



MENU TAPAS

FROM 16PM TO 21PM

Pan brioche, burro chiarificato di Normandia e acciughe del Cantabrico

Pain brioche, Normandy butter and Cantabrian anchovies

* 1,10,11

Spring roll vegetariani con salsa agrodolce

Vegetarian spring rolls with sweet and sour sauce

* 1,2,7

Humus di ceci con pinzimonio di verdure

Chickpea humus with vegetable dip

* 4,7

Jalapeños ripieni di crema di formaggio

Stuffed jalapeños with cheese cream

* 1,10

Tartare di tonno, mango fresco e gel agli agrumi

Tuna tartare, fresh mango and citrus fruit gel

* 2,11

Alici fritte con maionese al lime

Fried anchovies with lime mayonnaise

* 10

Patatine dolci fritte con maionese

Sweet potato fries with mayonnaise

* 1, 10

€8

Ognuno - each

Jamon iberico della famiglia Blázquez (50 g)

Jamon Iberico from the Blázquez family (50 g)!

€15

Ostriche Tarbouriech

Tarbouriech oysters

* 12

€5

Ognuno - each

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a 20% service fee



LOUNGE MENU

LUNCH: 12:30 - 15:00 | DINNER: 19:30 - 22:30

PER COMINCIARE - TO START

Prosciutto crudo San Daniele con burrata

San Daniele ham with burrata cheese

*10

€25

Selezione di formaggi toscani

Selection of artisanal cheeses

*10

€25

Selezione di salumi toscani della Famiglia Pertichini

Selection of artisanal cured meats from the Pertichini family

*1

€17

Jamon iberico della famiglia Blázquez 100 g

Jamon Iberico from the Blázquez family 100 g

€30

PRIMI - FIRST COURSES

Pacchero del pastificio Mancini al pomodoro, spuma di burrata

Pacchero from the Mancini pasta factory with tomato sauce and burrata cheese

*1, 7, 10

€27

Tagliatelle all'uovo con ragù di manzo

Homemade tagliatelle with Tuscan beef ragù

*1, 7, 9

€30

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a 20% service fee



LOUNGE MENU

LUNCH: 12:30 - 15:00 | DINNER: 19:30 - 22:30

SECONDI - MAIN COURSES

Polpette di carne in salsa di pomodoro e purè di patate

Meatballs with tomato sauce and mashed potatoes

* 1, 7, 9, 10

€25

Coda di rospo alla mediterranea con pomodorini, capperi, olive taggiasche e basilico

Monkfish in Mediterranean style with tomatoes, capers, olives and basil

* 11

€35

INSALATE - SALADS

Insalata mista con pomodoro, carote e cetrioli

Mixed salad with tomato, carrots and cucumbers

* 1,10

€15

Caesar salad con scaglie di Parmigiano Reggiano, sovraccoscia di pollo e crostini di pane

Caesar salad with Parmigiano Reggiano flakes, chicken thigh and crunchy croutons

* 10

€20

Caprese con pomodoro e mozzarella fior di latte

Caprese salad with fresh tomato and fior di latte mozzarella

€17

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a 20% service fee



LOUNGE MENU

LUNCH: 12:30 - 15:00 | DINNER: 19:30 - 22:30

BURGERS AND SANDWICHES

Cheeseburger di verdure, insalata, pomodoro, salsa barbecue, patatine

Vegetarian cheeseburger with salad, tomato, barbecue sauce, french fries

*1

€26

Fish and Chips con la sua salsa

Fish and chips with its own sauce

*1, 9, 11

€30

Cheeseburger di Chianina, insalata, pomodoro, salsa barbecue, bacon, patatine

Chianina cheeseburger with salad, tomato, barbecue sauce, bacon, french fries

*1

€28

Club sandwich, pollo con uovo sodo, insalata, pomodoro, cheddar, maionese, bacon, patatine

Chicken club sandwich with boiled egg, lettuce, tomato, cheddar, mayonnaise, bacon, french fries

*1

€26

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a 20% service fee



LOUNGE MENU

LUNCH: 12:30 - 15:00 | DINNER: 19:30 - 22:30

PIZZE

Margherita

Tomato and mozzarella cheese

*1, 10

€17

Margherita con prosciutto cotto

Tomato, mozzarella and cooked ham

*1, 10

€20

DOLCI - DESSERTS

Tortino caldo al cioccolato fondente con salsa ai lamponi e pistacchi

Warm dark chocolate cake with raspberry and pistachio sauce

*1, 10

€12

Tiramisù

* 10

€12

Selezione di sorbetti e gelati

Selection of sorbets & ice creams

* 10

€12

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a 20% service fee



ALLERGEN INFORMATION

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, could contain ingredients or adjuvants considered allergens:

- 01** - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 02** - Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy-based products
- 03** - Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products
- 04** - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products based on sesame
- 05** - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) / Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts)
- 06** - Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products containing mustard
- 07** - Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery
- 08** - Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products based on lupins
- 09** - Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products
- 10** - Latte e prodotti a base di latte / Milk and products made from milk
- 11** - Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products based on fish
- 12** - Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish
- 13** - Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish
- 14** - Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / Sulphites at concentrations greater than 10mg/kg