

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

E 42 BAR

COLAZIONE / BREAKFAST

Cappuccino e Cornetto / Cappuccino and croissant 5€

LUNCH MENÙ

LE INSALATONE / SALADS

Insalata mista con tonno e uova sode o con petto di pollo e mozzarella 13,00 €

Mixed salad with tuna and boiled eggs, or with chicken breast and mozzarella

Tutte le insalate sono composte da:

iceberg, rucola, carota, cetrioli e pomodori

All the salads are made with:

iceberg lettuce, arugula, carrot, cucumber, and tomatoes

SNACK / SNACKS

Toast prosciutto cotto e formaggio 7 €

Cooked Ham and cheese toast

Tramezzino tonno e pomodoro 7 €

Tuna and tomato sandwich

Tramezzino pomodoro e mozzarella 7 €

Tomato and mozzarella sandwich

AL PIATTO / ON THE PLATE

Prosciutto Crudo di Norcia e melone del Agro Pontino 14 €

Norcia raw ham and melon from the Agro Pontino

Prosciutto Crudo di Norcia e bufala campana 15 €

Norcia raw ham and buffalo mozzarella from Campania

Bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di grana 17 €

Bresaola from Valtellina, arugula, and shavings of Grana Padano

Ristorante Atlantico

ANTIPASTI/ APPETIZERS

Mozzarella in crosta di pane dorato con crema di pomodoro San Marzano 11 €

Mozzarella cheese in bread crust with tomato cream San Marzano 11 €

(1-3-5-7)

Prosciutto di parma con mozzarella di bufala campana 17,00€

Parma ham with buffalo mozzarella dop

(7)

Bresaola con rucola e parmigiano reggiano 24 mesi 17,00€

Bresaola with rucola and parmesan cheese 24 months

(7)

Salmone affumicato con mousse di caprino e misticanza di campo 18€

Smoked salmon with goat cheese mousse and mixed field greens

(4-7)

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Strozzapreti riminesi con crema di zucchine, pomodorini confit e guanciale croccante 15,00€

Strozzapreti pasta riminese with zucchini cream, confit cherry tomatoes, and crispy guanciale

(1-3-7)

Tonnarelli alla Carbonara 15,00€

Tonnarelli pasta with Carbonara sauce

(1, 3, 7)

Paccheri all'uovo alla moda di Amatrice 15,00€

Paccheri pasta in the Amatrice style

(1, 3, 4, 6, 8, 13)

Gnocchetti con bisque di gamberoni, pesto di rucola e stracciatella di burrata 17,00€

Gnocchetti with shrimp bisque, rocket pesto and burrata stracciatella

(1-3-5-7-14)



SECONDI/ MAIN COURSES

Tonno pinna gialla Saku ai ferri con cipolla caramellata di Tropea 26,00€

Grilled yellowfin tuna Saku with caramelized Tropea onions

(4)

Sovra coscia di pollo con paprica dolce cotto al mattone su crema di peperoni gialli

arrostiti 22,00€

Brick-cooked chicken thigh with sweet paprika on a roasted yellow pepper cream.

Lombatina di maiale alla milanese con rucola e pomodorini ciliegino 24,00€

Pork loin in Milanese style with rocket and cherry tomatoes

(1-3-6)

Tagliata di manzo danese con rucola e glassa all'aceto balsamico 25,00€

Sliced Danish steak with arugula and balsamic vinegar glaze

(5,7)

CONTORNI/SIDE DISHES

Insalata Mista 7,00€

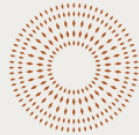
Mixed salad

Patate novelle al forno 7,00€

Roasted fingerlings potatoes

Verdure grigliate di stagione 8,00€

Grilled vegetables of the season



OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

DOLCI/ DESSERTS

Tiramisù classico 7,00€

Tiramisù

(1, 3, 7)

Tortino tiepido caprese con crema inglese 8,00€

Warm Caprese Cake with Custard

(3, 7)

Semifreddo ai 2 cioccolati 7,00€

Semifreddo with 2 types of chocolate

(1, 3, 7)

Petali di ananas con gelato alla vaniglia 7,00€

Pineapple petals with vanilla ice cream

(7)

Tagliata di frutta di stagione 7,00€

Sliced seasonal fruit

Elenco allergeni / Allergen List

Si avvisa la clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Customers are advised that ingredients or adjuvants considered allergens may be contained in the dishes prepared and administered in this exercise and in the drinks.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg. 1169/2011 UE

List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex II – “Substances or products causing allergies or intolerances” Reg. 1169/2011 UE.”

1= Cereali contenenti glutine/ Cereals Cotaining Gluten

8= Frutta a guscio/ Nuts

2 = Crostacei/ Crustaceans

9= Sedano / Celery

3 = Uova/ Eggs

10 = Senape/ Mustard

4 = Pesce / Fish

11 = Semi di Sesamo/ Sesame Seed

5 = Arachidi/ Peanuts

12 = Anidride Solforosa/ Sulphur Dioxide And Sulphites

6 = Soia/ Soya

13 = Lupino/ Lupins

7= Latte e Latticini/ Milk and Lactose

14 = Molluschi/ Molluscs

Il nostro pesce ed alcuni prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per prevenzione sanitaria.

Mantenere la freschezza e le caratteristiche organolettiche.

***Prodotto Abbattuto**

Our fish and some artisanal products are blast chilled in our premises for sanitary prevention and to keep the freshness.

**Product Blast Chilled*