



Antipasti

Appetizer

Bresaola della Valtellina con rucola e sciatt

Valtellina dried beef with rocket salad and fried dough filled with local cheese

(1-5-6-7-12)

€16.00

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

(1-5-7-8)

€16.00

Crudo di Parma con mozzarella

Parma ham with fresh buffalo mozzarella

(7)

€16.00

Trota affumicata, cetrioli yogurt e lime

Smoked trout with cucumbers and yogurt lime

(4-7)

€18.00

Coperto per persona / Cover charge per person €3.50



Contorni e Insalate

Salad & Side dishes

Caesar salad

Insalata, pollo, bacon, crostini, parmigiano e salsa
Salad, chicken, bacon, parmesan cheese and dressing

(1-3-4-5-7-10)

€15.00

Pomodorini e burrata

Fresh cherry tomatoes with burrata

(7)

€16.00

Insalata greca

Insalata, feta, cetriolo, pomodorini, origano e cipolla rossa
Salad, Feta cheese, cucumber, cherry tomatoes, oregano, red onion

(7)

€16.00

Patatine fritte

French fries

(1-5-6)

€ 8.00



Primi

First course

Lasagne alla bolognese

Homemade lasagna with tomato beef sauce and cream

(1-3-7-9-12)

€ 17.00

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

(1-3-5-6-8-12)

€ 16.00

Risotto al pesce persico

Risotto with crispy sage perch filet from Lake Como

(1-4-5-7-8)

€ 18.00

Ravioli di scampi e burro all'arancia

Homemade Ravioli filled with scampi, orange butter sauce

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-12-13-14)

€ 20.00

Gnocchi alla Nerano

Potatoes gnocchi in zucchini sauce with mint

(1-3-5-6-7-8-12)

€ 18.00





Secondi

Main Courses

Tagliata di manzo con caponata di verdure

Sliced beef with vegetables

(5-6-8-9-12)

€ 20.00

Salmone arrosto con carote e bieta

Grilled Salmon with carrots and chard

(4)

€ 22.00

Speciale del giorno

Today's special

Prezzo secondo disponibilità

Price based on availability

Tutti i nostri fornitori sono in possesso di un certificato di sostenibilità

All our suppliers have a sustainability certificate



R COLLECTION HOTELS



Victoria *Grill*

Pizze

Margherita

Pomodoro, fior di latte e olio evo

Tomato, mozzarella, basil, evo oil

(1-7)

€ 10.00

Napoli

Pomodoro, alici di Cetara, origano aglio, olio evo

Tomato, anchovies, garlic, oregano, evo oil

(1-4)

€ 11.00

Marinara 3 pomodori

Datterino giallo e rosso, pomodorini confit, origano, aglio

Red and yellow cherry tomato, confit cherry tomatoes, garlic, evo oil

(1)

€ 12.00

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

Tomato, buffalo mozzarella, basil, evo oil

(1-7)

€ 15.00

Diavola

Pomodoro, fior di latte, spianata piccante, olio evo

Tomato, mozzarella, spicy salame, basil, evo oil

(1-7)

€ 12.00



Pizze

Capricciosa

*Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, basilico, olio evo
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives, evo oil*

(1-5-6-7)

€ 14.00

Patate e salsiccia

*Fior di latte, salsiccia, patate al forno, basilico, olio evo
Sausage, potatoes, mozzarella, basil, evo oil*

(1-7-12)

€ 14.00

Salsiccia e friarielli

*Fior di latte, salsiccia, friarielli, olio evo
Sausage, broccoli rabe, mozzarella, evo oil*

(1-7-12)

€ 15.00

4 Formaggi

*Fior di latte, taleggio, zola, olio evo
4 types of cheese and evo oil*

(1-7)

€ 14.00



Pizza

Tartufata

*Crema di tartufo nero, tartufo, fior di latte, salsiccia, olio evo
Black truffle cream, truffle, mozzarella, sausage, evo oil*

(1-5-6-7-12)

€ 18.00

Valtellinese

*Bresaola, rucola, burrata, limone, olio evo
Dried beef, rocket salad, burrata, lemon, evo oil*

(1-7)

€ 18.00

Deliziosa

*Fior di latte, stracciata di bufala, pomodorini secchi, prosciutto crudo, olio evo
Buffalo mozzarella, dried tomatoes, Parma ham, evo oil*

(1-5-7-12)

€ 16.00

Mortadella

*Mortadella, pistacchio, burrata, fior di latte olio evo
Mortadella, pistachio, mozzarella, burrata, evo oil*

(1-5-6-7-8-10)

€ 18.00



Dolci

Tiramisù

(1-3-4-7-8)

€ 10.00

Babà con crema al limone

(1-3-7)

€ 10.00

Cannolo siciliano cioccolato e pistacchio

(1-3-5-6-7-8-12)

€ 10.00

Cheesecake

(1-5-6-7-8)

€ 10.00

Macedonia di frutta di stagione

Fruit salad

€ 10.00

Gelati

(1-2-5-6-7-8)

€ 8.00





Light lunch served from 15:00 to 18:00

Antipasti

Appetizer

Bresaola della Valtellina con rucola e sciatt

Valtellina dried beef with rocket salad and fried dough filled with local cheese

(1-5-6-7-12)

€16.00

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

(1-5-7-8)

€16.00

Crudo di Parma con mozzarella

Parma ham with fresh buffalo mozzarella

(7)

€16.00

Trota affumicata, cetrioli yogurt e lime

Smoked trout with cucumbers and yogurt lime

(4-7)

€18.00



Contorni e Insalate

Salad & Side dishes

Caesar salad

Insalata, pollo, bacon, crostini, parmigiano e salsa
Salad, chicken, bacon, parmesan cheese and dressing

(1-3-4-5-7-10)

€15.00

Pomodorini e burrata

Fresh cherry tomatoes with burrata

(7)

€16.00

Insalata greca

Insalata, feta, cetriolo, pomodorini, origano e cipolla rossa
Salad, Feta cheese, cucumber, cherry tomatoes, oregano, red onion

(7)

€16.00

Patatine fritte

French fries

(1-5-6)

€ 8.00





Primi

First course

Lasagne alla bolognese

Homemade lasagna with tomato beef sauce and cream

(1-3-7-9-12)

€ 17.00

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

(1-3-5-6-8-12)

€ 16.00



Allergeni

Allergens

<p>1- Glutine <i>Gluten</i></p>	<p>Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
<p>2- Crostacei <i>Crustaceans</i></p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>
<p>3- Uova <i>Egg</i></p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>
<p>4- Pesce <i>Fish</i></p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<p>5- Arachidi <i>Peanuts</i></p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>
<p>6- Soia <i>Soy</i></p>	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:</p> <ul style="list-style-type: none"> a)olio e grasso di soia raffinato b)tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfanaturale, tocoferolo acetato D-alfanaturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d)estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
<p>7- Latte <i>Milk</i></p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattiolio



Allergeni

Allergens

<p>8- Frutta a guscio <i>Nuts</i></p>	<p>Frutta a guscio, vale a dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> -mandorle (<i>Amygdalus communis</i>L.) -nocciole (<i>Corylusavellana</i>) -noci (<i>Juglansregia</i>) -noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) -noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch] -noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>) -pistacchi (<i>Pistacia vera</i>) -noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) <p>e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici</p>
<p>9- Sedano <i>Celery</i></p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
<p>10- Senape <i>Mustard</i></p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p>
<p>11- Sesamo <i>Sesame</i></p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p>
<p>12- Solfiti <i>Sulphites</i></p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg</p>
<p>13- Lupini</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
<p>14- Molluschi <i>Molluscs</i></p>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>



Victoria *Grill*

Pizze

Italiana

Pesto di basilico, mozzarella, pomodorino giallo, datterino rosso e parmigiano

Pesto, mozzarella, cherry tomato yellow and red and parmesan cheese

(1-5-6-7-8)

€ 18.00

Porchetta

Porchetta di Arriccìa, fior di latte, patate e olio evo

Porchetta, mozzarella, potatoes and evo oil

(1-6-7-12)

€ 15.00

Nerano

Zucchine, fior di latte e caciocavallo

Zucchini, mozzarella and caciocavallo cheese

(1-5-7-8)

€ 15.00

Ripieno Royal

Mozzarella, crudo di parma, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano, olio evo

Mozzarella, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese, evo oil

(1-7)

€ 16.00



Cocktail List

Aperol Spritz

€ 12.00

Hugo Spritz

€ 12.00

Limoncello Spritz

€ 12.00

Negroni

€ 14.00

Daiquiri

€ 14.00

Moscow Mule

€ 14.00

Vodka Soda

€ 12.00

Rum & Cola

€ 12.00

Gin Tonic

€ 12.00



BOTTLED BEERS

Nastro Azzurro 33cl	€ 5
Superior non-alcoholic beer 33cl	€ 5
Pedavena blonde 33cl	€ 5
Pedavena red 33cl	€ 5
Birra Spina 40cl	€ 7
Birra Spina 20cl	€ 5

SOFT DRINKS AND WATER

Soft Drinks	€ 5
Sparkling San Pellegrino	€ 4.5
Still Water Water Panna	€ 4.5

HOT DRINKS

Espresso	€ 2.5
Doppio Espresso	€ 4
Decaffeinated	€ 2.5
Ginseng	€ 3
Cappuccino	€ 3
Americano	€ 4
Tea selection	€ 3
Amari Italiani	€ 8

