

RISTORANTE

LUNEDÌ

MENU MARE

ANTIPASTO

Fettuccina di seppia alla piastra
marinata all'arancia e pepe rosa

(Pesce, Anidride solforosa)

*Fettuccine (pasta) cuttlefish marinated
with orange and pink pepper
(Fish, Sulfur dioxide)*

PRIMO

Linguine alle vongole e
pomodorini

(Glutine, Molluschi)

*Linguine pasta with clams and cherry
tomato
(Gluten, Molluscs)*

SECONDO

Polpo fritto in farina di polenta
su crema di ceci al rosmarino

(Glutine, Pesce, Anidride solforosa)

*Fried octopus with polenta flour on
chickpeas cream with rosemary
(Gluten, Fish, Sulfur dioxide)*

MENU TERRA

ANTIPASTO

Tris di polpette di manzo con
differenti salse

(Glutine, Uova, Latte)

*Trio of beef meatballs with different
sauces
(Gluten, Eggs, Milk)*

PRIMO

Linguine alla carbonara

(Glutine, Uova, Latte)

*Linguine (pasta) Carbonara
(Gluten, Eggs, Milk)*

SECONDO

Spiedino di carne mista con
insalata

*Skewer of mixed meat served with
salade*

RISTORANTE

MARTEDÌ

MENU MARE

ANTIPASTO

Soutè di cozze con chips di pane
aromatizzato
(Glutine, Molluschi)
*Sautè of mussels served with crispy
flavored bread chips*
(Gluten, Molluscs)

PRIMO

Orecchiette gamberi e crema di
zucchine alla menta
(Glutine, Crostacei, Anidride solforosa)
*Orecchiette (pasta) with shrimps and
courgette mint cream*
(Gluten, Shellfish, Sulfur dioxide)

SECONDO

Involtino di spigola, rucola e
provola piccante su crema di
patate allo zenzero
(Glutine, Pesce, Latte, Anidride solforosa)
*Sea bass roulade, rocket and spicy
provola (cheese) on potatoes cream
with ginger*
(Gluten, Fish, Milk, Sulfur dioxide)

MENU TERRA

ANTIPASTO

Rotolo di frittata in crosta di
pancetta affumicata ripieno di
mozzarella con cipolla
caramellata
(Uova, Latte)
*Omelette roll filled with bacon,
mozzarella and caramelized onion*
(Eggs, Milk)

PRIMO

Orecchiette alla pugliese
(Glutine, Latte)
Apulian typical Orecchiette (pasta)
(Gluten, Milk)

SECONDO

Saltimbocca alla romana con
purea di patate
(Glutine, Latte)
*Saltimbocca alla romana with mashed
potatoes*
(Gluten, Milk)

RISTORANTE

MERCOLEDÌ

MENU MARE

ANTIPASTO

Insalata di polpo alla catalana

(Pesce, Sedano, Anidride solforosa)

Catalan octopus salad

(Fish, Celery, Sulfur dioxide)

PRIMO

Strozzapreti pesce spada,
melanzane e pomodorini

(Glutine, Pesce, Anidride solforosa)

*Strozzapreti (Pasta) with swordfish,
eggplants and cherry tomatoes*

(Gluten, Fish, Sulfur dioxide)

SECONDO

Tris di polpette di pesce (gamberi,
calamari, spigola) con salse

(Glutine, Crostacei, Pesce, Anidride solforosa,
Frutta secca)

*Trio of fish meatballs (shrimps, squid
fish, sea bass) with different sauces*

(Gluten, Shellfish, Fish, Sulfur dioxide, Nuts)

MENU TERRA

ANTIPASTO

Flan di patate con guanciale
croccante e crema di parmigiano

(Glutine, Latte)

*Flan of potatoes with crispy chew and
Parmesan cream*

(Gluten, Milk)

PRIMO

Strozzapreti con melanzane,
pomodorini e scaglie di

cacioricotta

(Glutine, Latte)

*Strozzapreti (pasta) with eggplants,
cherry tomatoes and flakes of*

cacioricotta cheese

(Gluten, Milk)

SECONDO

Pollo alla cacciatora, capperi e
olive nere con peperoni

*Chicken Hunter, capers, black
olives served with peppers*

RISTORANTE

GIOVEDÌ

MENU MARE

ANTIPASTO

Tartare di tonno con melone
bianco, capperi, sesamo tostato
e scorza di limone

Pesce, Semi di sesamo, Anidride solforosa)
*Tuna tartare with capers, toasted
sesame and lemon peel*
(Fish, Sesame seeds, Sulfur dioxide)

PRIMO

Tagliolini al nero di seppia con
seppia saltata al vino bianco su
crema di piselli

(Glutine, Pesce, Anidride Solforosa)
*Tagliolini (pasta) with cuttlefish ink
with cuttlefish sauteed in white wine
on pea cream*
(Gluten)

SECONDO

Trancio di pesce spada gratinato
al forno con capperi, olive nere e
pomodorini

(Glutine, Pesce, Anidride solforosa)
*Steak of gratin swordfish with capers,
black olives and cherry tomatoes*
(Gluten, Fish, Sulfur dioxide)

MENU TERRA

ANTIPASTO

Parmigiana di melanzane
(Glutine, Latte)
Eggplants parmigiana
(Gluten, Milk)

PRIMO

Bucatini all'amatriciana
(Glutine, Latte)
Bucatini (pasta) amatriciana
(Gluten, Milk)

SECONDO

Straccetti di vitello con rucola,
pomodorini ciliegino e scaglie di
grana
(Latte)
*Veal strips with rocket, cherry tomatoes
and parmesan*
(Milk)



RISTORANTE

VENERDÌ

MENU MARE

ANTIPASTO

Capasanta scottata al Brandy
con guancialetta croccante e
cipolla caramellata
(Molluschi, Anidride solforosa)
*Brandy scallop fish with crispy
guancialetta and caramelized onion*
(Molluscs, Sulfur dioxide)

PRIMO

Orecchiette con cozze,
zafferano e cialda di pecorino
(Glutine, Latte, Molluschi)
*Orecchiette (pasta) with mussels,
saffron and pecorino cheese wafer*
(Gluten, Milk, Molluscs)

SECONDO

Gamberoni in crosta di pancetta
affumicata con crema di
zucchine alla menta
(Crostacei, Anidride solforosa)
*Bacon wrapped shrimp with courgettes
and mint cream*
(Shellfish, Sulfur dioxide)

MENU TERRA

ANTIPASTO

Tagliere di salumi e formaggi
(Latte)
Salami and cheese plate
(Gluten, Milk)

PRIMO

Orecchiette con zafferano,
guancialetta croccante e cialda di
pecorino
(Glutine, Latte)
*Potato dumpling with saffron, crispy
guancialetta and pecorino cheese*
(Gluten, Milk)

SECONDO

Bombette di capocollo con
patatine fritte
(Latte)
*Bombette of capocollo served with
french fries*
(Milk)

RISTORANTE

SABATO

MENU MARE

ANTIPASTO

Involtino di melanzana, pesce spada e mandorle tostate su pesto rosso

(Pesce, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa)

Eggplant and swordfish roulade with toasted almonds and red pesto
(Fish, Milk, Nuts, Sulfur dioxide)

PRIMO

Scialatielli ai frutti di mare

(Glutine, Crostacei, Pesce, Anidride solforosa, Molluschi)

Scialatielli (pasta) with mixed seafood
(Gluten, Shellfish, Fish, Sulfur dioxide, Molluscs)

SECONDO

Frittura mista di calamari e gamberi

(Glutine, Crostacei, Pesce, Anidride solforosa)

Fried calamari and shrimps served
(Gluten, Shellfish, Fish, Sulfur dioxide)

MENU TERRA

ANTIPASTO

Involtino di melanzana con provola piccante, prosciutto cotto e mandorle tostate su pesto rosso

Latte, Frutta a guscio)

Eggplant roulade with a spicy provolone, baked ham and almonds filling served with red pesto
(Milk, Nut)

PRIMO

Orecchiette con cime di rapa e cialda di grana

(Glutine, Latte)

Orecchiette(pasta) with turnip greens and wafer grana cheese
(Gluten, Milk)

SECONDO

Involtino di pollo gratinato, spinaci e mozzarella con insalata mista

(Latte, Glutine)

Spinach & Mozzarella Chicken roll grilled served with mixed salad
(Milk, Gluten)



RISTORANTE

DOMENICA

MENU MARE

ANTIPASTO

Insalata di mare

(Crostacei, Pesce, Sedano, Anidride solforosa,
Molluschi)

Sea salad

*(Shellfish, Fish, Celery, Sulfur dioxide,
Molluscs)*

PRIMO

Linguine al lime con tartare di
scampi al pepe rosa e ricotta

(Glutine, Crostacei, Latte, Anidride solforosa)

*Linguine (pasta) with lime, scampi
tartare, pink pepper and ricotta*

(Gluten, Shellfish, Milk, Sulfur dioxide)

SECONDO

Tagliata di tonno in crosta di
sesamo con rucola, pomodori
pachino e glassa di aceto
balsamico di Modena

(Pesce, Semi di sesamo, Anidride solforosa)

*Tuna steak in sesame seeds served
with rocket, pachino tomato and
balsamic glaze of Modena*

(Fish, Sesame seeds, Sulfur dioxide)

MENU TERRA

ANTIPASTO

Tris di bruschette

(Glutine, Latte)

Trio of bruschette

(Gluten, Milk)

PRIMO

Tonnarello cacio e pepe

(Glutine, Latte)

*Tonnaello (pasta) with cacio cheese
and black pepper*

(Gluten, Milk)

SECONDO

Tagliata di manzo con rucola,
pomodorini ciliegino e glassa di
aceto balsamico di Modena

(Latte)

*Beef steak with cherry tomatoes and
balsamic vinegar glaze*

(Milk)



HOTEL

RISTORANTE

MENU BIMBI / MENU BABY

PRIMO

Pasta al sugo con polpettine

(Glutine, Uova, Latte)

*Pasta with tomato sauce and
meatballs (Gluten, Eggs, Milk)*

Pasta zucchine e parmigiano

(Glutine, Latte)

*Pasta with zucchini and parmesan
(Gluten, Milk)*

Pasta al pesto alla Genovese

(Glutine, Frutta a guscio, Latte)

*Pasta with pesto alla genovese
(Gluten, Nut, Milk)*

Pasta panna e prosciutto

(Glutine, Latte)

*Pasta with double cream and ham
(Gluten, Milk)*

Pasta zucchine e gamberetti

(Glutine, Crostacei)

*Pasta with zucchini and shrimps
(Gluten, Shellfish)*

Pasta al tonno

(Glutine, Molluschi)

*Pasta with tuna
(Gluten, Molluscs)*

SECONDO

Straccetti di pollo panati

(Glutine)

*Breaded chicken strips
(Gluten)*

Polpette al sugo

(Glutine, Latte, Uovo)

*Meatballs with tomato sauce
(Gluten, Milk, Eggs)*

Polpette fritte di spigola

(Glutine, Uovo, Pesce)

*Fish meatballs (sea bass)
(Gluten, Eggs, Fish)*

Fettina di vitello panata o in
padella

(Glutine)

*Veal slice (breaded or in pan)
(Gluten)*

Filetto di spigola panato al forno

(Glutine)

*Sea bass slice (breaded or baked)
(Gluten)*

Frittatina spinaci o zucchine

(Uova, Latte)

*Omelette spinach or zucchini
(Eggs, Milk)*

Prosciutto e mozzarella

(Latte)

*Ham and mozzarella
(Milk)*



HOTEL

RISTORANTE

CONTORNI

Spinaci
Spinach

Insalata mista
Mixed salad

Julienne di carote e finocchi
Julienne of Carrots and fennels

Zucchine saltate in padella
Sautéed zucchini

Patatine fritte
French fries

Menu (Primo, secondo, contorno, frutta o gelato) 20.00€
Menu (First course, second course, side dish, fruits or ice-cream)
Primi piatti / First courses 12.00€
Secondi piatti / Second courses 12.00€

In caso di menu, frutta o gelato sono inclusi nel prezzo. Eventuali extra verranno addebitati in camera con pagamento al check-out. La cena è servita dalle 19:00 alle 21:30. È consigliabile la prenotazione anticipata. L'hotel si riserva la facoltà di proporre dei turni in base al numero di prenotazioni. Al fine di agevolare il servizio, è preferibile comunicare il menu scelto entro le ore 18:00. Il menu potrebbe subire variazioni in base alla reperibilità dei prodotti.

In case of menu, fruit or ice cream is included. Any extras will be charged on the room and paid at check-out. Dinner is served from 7:00 p.m. to 9:30 p.m. Advance reservation is recommended. The hotel reserves the right to propose some shifts based on needs. In order to ease the service, it is advisable to communicate the chosen menu within 6:00 p.m. The menu could change according to the availability of products.