



VINI/WINES

BIANCHI/ WHITE

<i>Messapia, Verdeca, Leone de Castris</i>	<i>Euro</i> 20,00
<i>Roycello, Fiano, Tormaresca</i>	22,00
<i>Bolina, Verdeca, Rosa del Golfo</i>	20,00
<i>Chardonnay, Tormaresca</i>	20,00

ROSATO/ROSÈ

<i>Five roses Anniversario</i>	<i>Euro</i> 25,00
<i>Negroamaro e Malvasia, Leone de Castris</i>	

ROSSI/RED

<i>Cantalupi, Negroamaro, Conti Zecca</i>	<i>Euro</i> 16,00
<i>Illiria, Negroamaro, Leone de Castris</i>	16,00
<i>Primitivo, Conti Zecca</i>	16,00

SPUMANTI/ITALIAN SPUMANTI

<i>Borgomolino, Cuvée extra dry, Valdobbiadene</i>	<i>Euro</i> 18,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry</i>	25,00

Per il servizio in camera comporre il N. 9
For room service dial N. 9

I nostri ristoranti / Our restaurants



LEQUATTRO
SPEZIERIE

*Aperto tutti i giorni
per pranzo e cena
Open daily
for lunch and dinner*



*Aperto tutti i giorni solo per cena
da Maggio a Settembre
Open daily only for dinner
from May to September*



LEQUATTRO
SPEZIERIE
ROOF GARDEN



RISORGIMENTO RESORT
★★★★★L



ROOM SERVICE
MENU

Snacks, Sandwich and Drinks
Available 24 Hours Daily

SNACKS

Vivande/Food	Euro
Toast con prosciutto cotto e fontina d’Alpeggio Toast with baked ham and Fontina d’Alpeggio cheese	5,00
Toast con salmone marinato Toast with marinated Salmon	7,00
Sandwich con prosciutto crudo e mozzarella, foglie di lattuga Sandwich with raw ham and mozzarella cheese, lettuce	7,00
Insalata Caprese, pomodoro, mozzarella Caprese salad, tomato, mozzarella cheese	9,00
Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di parmigiano Valtellina dried beef with rocket lettuce and Parmigiano cheese	10,00
Friselle del Salento con pomodorini di campagna, rucola, origano, capperi condite con olio extravergine d’oliva Friselle dried bread Salento style garnished with small tomato, rocket salad,oregano,capers with olive oil	5,00
Coppa di macedonia di frutta Fruit salad	5,00
Spumone salentino Spumone parfait ice-cream	5,00
Bevande/Beverages	Euro
Coca cola/Coca Cola	4,00
Birra/Beer	5,00
Soft drink/Soft drink	4,00
Acqua Minerale 0,75 lt./0,75 lt. Mineral Water	3,00
Vino al Bicchiere/wine by the glass	5,00
Espresso/Coffee	2,00
Cappuccino	3,50
The/Tea	3,50

Room Service
Available for Lunch and Dinner

MENU

ANTIPASTI/HORS D’OEUVRES	Euro
Salmone marinato all’aneto e pompelmo rosa con insalatina di stagione e dressing agli agrumi Marinated salmon in dill and pink grapefruit, seasonal salad citrus dressing	12,00
Prosciutto crudo di Parma con insalatina di stagione e fior di latte pugliese Parma ham with seasonal salad and Apuliae cheese (cream-filled mozzarella cheese)	11,00
Fantasia di verdure di stagione grigliata e caciocavallo Podolico Grilled vegetables with “Podolico” streched-curd cheese	12,00
PRIMI PIATTI/FIRST COURSES	Euro
Maccheroncini al ferro d’ombrello con frutti di mare e carpaccio di ombrina con julienne di zucchine Hand-rolled maccheroncini pasta with seafood and bream carpaccio with courgette julienne	14,00
Orecchiette di grano al pomodoro del pendolo e cacioricotta Orecchiette pasta with tomato and cacio ricotta cheese	10,00



MENU

SECONDI PIATTI/SECOND COURSES	Euro
Filetto di manzo di razza Chianina al battuto di erbe di macchia e spicchi di patate al rosmarino Chianina beef filed with Mediterranean herbs and rosemary potato	20,00
Tagliata di tonno rosso in crosta di pistacchi di Bronte e insalatina di misticanza profumata al lime Red tuna steak in Bronte pistachio crust, mixed salad with oil lime dressing	20,00
Filetto di salmone al vapore con patate “Sieglinde” di Galatina Steamed salmon filet with “Sieglinde” potato from Galatina	15,00
DESSERT/DESSERT	Euro
Classico spumoncino artigianale Spumone parfait ice-cream	5,00
Crostata dello Chef con confetture biologiche Chef’s tart with organic jam	5,00
Delizie di frutta di stagione Assorted fruit in season	5,00

I PREZZI INCLUDONO TASSE - **SERVIZIO IN CAMERA 5,00 Euro**
PRICE INCLUDE TAXES - **5,00 Euro FOR ROOM SERVICE**

Per il servizio in camera comporre il N. 9
For room service dial N. 9

Snacks, Sandwich and Drinks
Available 24 Hours Daily

SNACKS

Vivande/Food	Euro
Toast con prosciutto cotto e fontina d’Alpeggio Toast with baked ham and Fontina d’Alpeggio cheese	5,00
Toast con salmone marinato Toast with marinated Salmon	7,00
Sandwich con prosciutto crudo e mozzarella, foglie di lattuga Sandwich with raw ham and mozzarella cheese, lettuce	7,00
Insalata Caprese, pomodoro, mozzarella Caprese salad, tomato, mozzarella cheese	9,00
Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di parmigiano Valtellina dried beef with rocket lettuce and Parmigiano cheese	10,00
Friselle del Salento con pomodorini di campagna, rucola, origano, capperi condite con olio extravergine d’oliva Friselle dried bread Salento style guarnished with small tomato, rocket salad,oregano,capers with olive oil	5,00
Coppa di macedonia di frutta Fruit salad	5,00
Spumone salentino Spumone parfait ice-cream	5,00
Bevande/Beverages	Euro
Coca cola/Coca Cola	4,00
Birra/Beer	5,00
Soft drink/Soft drink	4,00
Acqua Minerale 0,75 lt./0,75 lt. Mineral Water	3,00
Vino al Bicchiere/wine by the glass	5,00
Espresso/Coffee	2,00
Cappuccino	3,50
The/Tea	3,50

MENU

ANTIPASTI/HORS D’OEUVRES	Euro
Salmone marinato all’aneto e pompelmo rosa con insalatina di stagione e dressing agli agrumi Marinated salmon in dill and pink grapefruit, seasonal salad citrus dressing	12,00
Prosciutto crudo di Parma con insalatina di stagione e fior di latte pugliese Parma ham with seasonal salad and Apuliae cheese (cream-filled mozzarella cheese)	11,00
Fantasia di verdure di stagione grigliata e caciocavallo Podolico Grilled vegetables with “Podolico” streched-curd cheese	12,00
PRIMI PIATTI/FIRST COURSES	Euro
Maccheroncini al ferro d’ombrello con frutti di mare e carpaccio di ombrina con julienne di zucchine Hand-rolled maccheroncini pasta with seafood and bream carpaccio with courgette julienne	14,00
Orecchiette di grano al pomodoro del pendolo e cacioricotta Orecchiette pasta with tomato and cacio ricotta cheese	10,00



MENU

SECONDI PIATTI/SECOND COURSES	Euro
Filetto di manzo di razza Chianina al battuto di erbe di macchia e spicchi di patate al rosmarino Chianina beef filed with Mediterranean herbs and rosemary potato	20,00
Tagliata di tonno rosso in crosta di pistacchi di Bronte e insalatina di misticanza profumata al lime Red tuna steak in Bronte pistachio crust, mixed salad with oil lime dressing	20,00
Filetto di salmone al vapore con patate “Sieglinde” di Galatina Steamed salmon filet with “Sieglinde” potato from Galatina	15,00
DESSERT/DESSERT	Euro
Classico spumoncino artigianale Spumone parfait ice-cream	5,00
Crostata dello Chef con confetture biologiche Chef’s tart with organic jam	5,00
Delizie di frutta di stagione Assorted fruit in season	5,00

I PREZZI INCLUDONO TASSE - SERVIZIO IN CAMERA 5,00 Euro
PRICE INCLUDE TAXES - 5,00 Euro FOR ROOM SERVICE

Per il servizio in camera comporre il N. 9
For room service dial N. 9