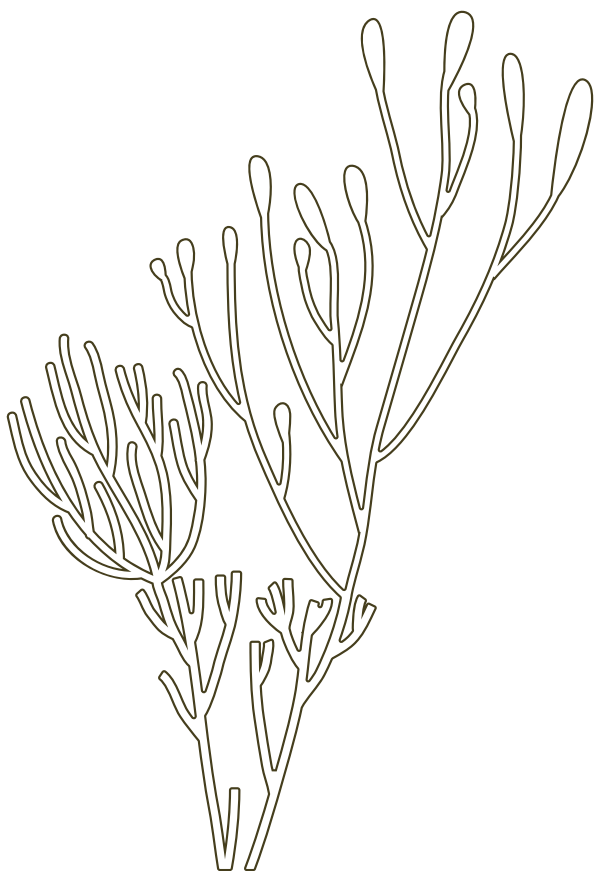


CAPOVATICANO
RESORT THALASSO SPA

ROOM SERVICE



Il supplemento per il servizio in camera è di euro 18.

The supplement for room service is 18 euros.

SANDWICH

KALAVRÌA

14

CIABATTA DI SEMOLA, POMODORINI SICCAGNÙ
SOTT'OLIO, RICOTTA DI PECORA, CAPICOLLO DI
MAIALE NERO DI CALABRIA, CARCIOFINI ZINURRA,
ORIGANO, BASILICO

SEMOLINA CIABATTA BREAD, SUN-DRIED TOMATOES,
SHEEP RICOTTA, BLACK CALABRIA PORK CAPOCOLLO,
ARTICHOKES, OREGANO, BASIL

ALLERGENI/ALLERGENS 1,7,12

COSTA DEGLI DÈI

16

CIABATTA DI SEMOLA, PROSCIUTTO CRUDO SILANO,
CACIOCAVALLO, POMODORO DI BELMONTE,
ORIGANO, INSALATA VERDE, PATÉ DI OLIVE

SEMOLINA CIABATTA BREAD, SILANO PROSCIUTTO
CRUDO, CACIOCAVALLO CHEESE, BELMONTE
TOMATO, OREGANO, GREEN SALAD, OLIVE PÂTÉ

ALLERGENI/ALLERGENS 1,7

MANTINEO

18

CIABATTA DI SEMOLA, TONNO SOTT'OLIO,
POMODORO DI BELMONTE, MOZZARELLA FIOR DI
LATTE, ORIGANO, BASILICO

SEMOLINA CIABATTA BREAD, TUNA IN OIL, BELMONTE
TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OREGANO,
BASIL

ALLERGENI/ALLERGENS 1,4,7

AL FORNO

PIZZA MARGHERITA

12

POMODORO CONDITO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,

ORIGANO, BASILICO

SEASONED TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA,
OREGANO, BASIL

ALLERGENI/ALLERGENS 1,7

PIZZA TROPEANA 14

POMODORO CONDITO, CIPOLLA DI TROPEA,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PECORINO DEL MONTE
PORO, BASILICO

SEASONED TOMATO, TROPEA ONION, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA, PECORINO DEL MONTE PORO, BASIL

ALLERGENI/ALLERGENS 1,7

FOCACCIA "CIAMBOTTA" 14

ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONE, CIPOLLA
DI TROPEA, POMODORO DATTERINO, BASILICO,
ORIGANO

ZUCCHINI, EGGPLANT, PEPPER, TROPEA ONION,
CHERRY TOMATOES, BASIL, OREGANO

ALLERGENE/ALLERGEN 1

ANTIPASTI / STARTERS

CAPRESE 17

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO TONDO,
BASILICO, ORIGANO, OLIO EVO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ROUND TOMATO, BASIL,
OREGANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ALLERGENE/ALLERGEN 7

PROSCIUTTO CRUDO SILANO E 21

MELONE CANTALUPO

SILANO RAW HAM AND CANTALOUPE MELON

PANE "FRESA" 19

FRISELLA DI SEMOLA, POMODORINI DATTERINO
MARINATO, TONNO SOTT'OLIO, OLIVE
MATURE, ORIGANO, BASILICO, CAPPERI DI ROCCIA

SEMOLINA FRISELLA, MARINATED CHERRY TOMATOES,
TUNA IN OIL, RIPE OLIVES, OREGANO, BASIL, ROCK
CAPERS

ALLERGENI/ALLERGENS 1,4,12

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 16

PASTA ALL'UOVO, SALSA BOLOGNESE, PARMIGIANO,
BESCIAMELLA

EGG PASTA, BOLOGNESE SAUCE, PARMESAN,
BECHAMEL SAUCE

ALLERGENI/ALLERGENS 1,3,7,9,12

SPAGHETTO DI GRANO DURO AGLIO, OLIO EVO E PEPERONCINO 16

AGLIO, PEPERONCINO PICCANTE, OLIO EVO
PREZZEMOLO

GARLIC, EVO OIL AND CHILI PEPPER, GARLIC, SPICY
CHILI PEPPER, PARSLEY

ALLERGENE/ALLERGEN 1

SPAGHETTO FRESCO AL POMODORO FRESCO E BASILICO 18

SALSA DI POMODORO, POMODORINI, BASILICO, OLIO
EVO VERGINE, AGLIO

TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES, BASIL, EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC

ALLERGENE/ALLERGEN 1

CONTORNI / SIDE DISHES

“MILINJIANA CHINA” 18

MELANZANA, RICOTTA, PROVOLA SILANA, TONNO
SOTT’OLIO, PECORINO DEL MONTE PORO E
PARMIGIANO, SALSA POMODORO, BASILICO

EGGPLANT, RICOTTA, SILANA PROVOLA,
CANNED TUNA, MONTE PORO PECORINO
AND PARMESAN, TOMATO SAUCE, BASIL

ALLERGENI/ALLERGENS 1,4,7,9,12

VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE 19

VERDURE DI STAGIONE, OLIO EVO, ORIGANO

SEASONAL VEGETABLES, EVO OIL, OREGANO

ALLERGENE/ALLERGEN 9

“ZIMBATO” 18

SALSA DI POMODORO, ZUCCHINE, MELANZANE,
PEPERONE, CIPOLLA DI TROPEA, OLIO EVO, BASILICO,
ORIGANO

TOMATO SAUCE, ZUCCHINIS, EGGPLANTS, PEPPER,
TROPEA ONION, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL,
OREGANO

ALLERGENI/ALLERGENS 9,12

LISTA ALLERGENI

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. ii del reg. ue 1169/2011, preghiamo i nostri gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens indicated in annex ii of EU regulation 1169/2011. We ask our kind guests who suffer from food intolerances or allergies to inform our dining room staff. We will take care of providing detailed information on the individual dishes and, if necessary, replace them on request.

- 1 **Glutine** e derivati
- 2 **Crostacei** e derivati
- 3 **Uova** e derivati
- 4 **Pesce** e derivati
- 5 **Arachidi** e derivati
- 6 **Soia** e derivati
- 7 **Latte** e derivati
- 8 **Frutta con guscio** e derivati
- 9 **Sedano** e derivati
- 10 **Senape** e derivati
- 11 **Semi di sesamo** e derivati
- 12 **Anidride solforosa e solfiti**
- 13 **Lupini** e derivati
- 14 **Molluschi** e derivati

- 1 **Cereals containing gluten** and products thereof
- 2 **Crustaceans** and products thereof
- 3 **Eggs** and products thereof
- 4 **Fish** and products thereof
- 5 **Peanuts** and products thereof
- 6 **Soybeans** and products thereof
- 7 **Milk** and products thereof (including lactose)
- 8 **Nuts** and products thereof
- 9 **Celery** and products thereof
- 10 **Mustard** and products thereof
- 11 **Sesame seeds** and products thereof
- 12 **Sulphur dioxide and sulphites**
- 13 **Lupin** and products thereof
- 14 **Molluscs** and products thereof

Il servizio in camera è disponibile nelle fasce orarie dalle ore 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.00. Per conoscere la nostra selezione notturna, La invitiamo a contattarci.

Room service is available during the following hours: from 12:30 PM to 2:30 PM and from 7:30 PM to 10:00 PM. To learn more about our night menu, we invite you to contact us.

CAPOVATICANO
RESORT THALASSO SPA