

Menù giorno

8.00 – 23.00

Preludio stuzzicante

Trota affumicata, finocchio marinato, *sponge* al rafano, olio alle erbe 1 | 2 | 3 | 4 15,00 €

Lingua di manzo essiccata, scalogno marinato, senape all'antica, gel di mela 7 | 8 15,00 €

Tartara di manzo, maionese all'olio di semi di zucca, *sponge* 1 | 2 | 3 | 7 | 8 15,00 €

Zuppa irrinunciabile

Zuppa dello chef 1 | 2 | 3 | 7 5,90 €

Caldo prosiegua

Filetto di manzo, insalata Coleslaw, patate al forno con panna acida 1 | 2 | 3 | 7 | 8 32,00 €

Linguine con gamberi, pomodoro arrostito e ricotta 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 19,00 €

Fregola con polpo, zafferano e zucca all'aceto 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 23,00 €

Guance di manzo ai mirtilli rossi, purea di patate, pastinaca al forno 1 | 2 | 3 | 7 | 8 25,00 €

Filetto di maiale Mangalica con prugne secche, terrina di patate, cavoletti di Bruxelles, purea di carote novelle 1 | 2 | 3 | 7 | 8 28,00 €

Ribeye con patate e verdure 7 | 8 32,00 €

I classici

Duetto di mare per due *filetto di branzino e orata, gamberi, calamari, conchiglie, patate con verdure* 1 | 4 | 5 | 6 | 7 59,00 €

Duetto di carne per due *costolette al forno, alette di pollo, salsa BBQ, bavetta di manzo, filetto di pollo fritto, anelli di cipolla fritti, patatine fritte, insalata Coleslaw* 1 | 2 | 3 | 7 59,00 €

Cotoletta di vitello alla viennese, patatine fritte della casa 1 | 2 | 3 | 7 | 8 23,00 €

Dolce conclusione

Strudel di mele cotto, salsa alla vaniglia, gelato 1 | 2 | 3 8,90 €

Brownie, caramello salato, *namelaka* al cioccolato ruby, gelato 1 | 2 | 3 8,90 €

Per ordinazioni chiamare la reception dell'hotel al numero: **5500**.

All'ordinazione delle vivande e delle bevande viene addebitato il costo del servizio in camera pari a 5 €.

*contiene allergeni: 1 grano | 2 uova | 3 latte e latticini | 4 pesce | 5 crostacei | 6 molluschi
7 sedano a coste | 8 semi di senape | 9 arachidi | 10 noci | 11 pistacchio*

*I prezzi sono in euro e si intendono comprensivi di IVA.
Il listino prezzi è valido dal 27/2/2026.*