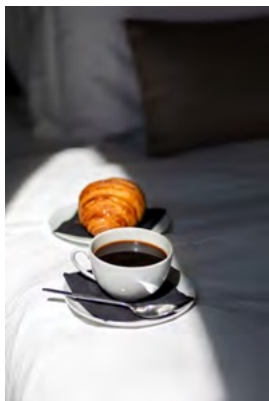


SUPPLEMENTO
SERVIZIO
IN CAMERA €12

room service charge €12

TEL.
563



FOOD

07.30 - 12.00 **BREAKFAST**

16.00 - 18.00 **SNACK**

Croissant dolce / brioches salata vuota 2,5
Croissant sweet / savory empty brioches

Croissant dolce farcito in diversi gusti: crema pasticcera / mascarpone e fragola / crema pistacchio e pralinato pistacchio / marmellata di albicocca / nocciolata 3
Sweet croissant in different flavors: custard cream / mascarpone and strawberry / pistachio cream and praline pistachio / apricot jam / hazelnut

Veneziana con mandorle a lamelle 3
Venetian brioches with almonds

Brioches salata farcita 4
Savoury filled brioches

Pain au chocolat 3

Girella con crema pasticcera e uvetta / crema e gocce di cioccolato 3
Danish swirl with raisins / with chocolate chips

Waffle ai frutti di bosco e sciroppo d'acero 9
Waffle with berries and maple sryup

Calzone farcito 4
Pizza Calzone

Yogurt bianco con cereali / frutta 4,5
Plain yogurt with cereal / fruit

Yogurt alla frutta 3
Fruit yogurt

Omelette con Parmigiano Reggiano e prosciutto cotto affumicato 11
Omelet with Parmigiano Reggiano and smoked ham

Toast salmone e salsa guacamole / prosciutto cotto e formaggio 9
Salmon toast and guacamole sauce / ham and cheese toast

Toast con prosciutto cotto e formaggio 9
Ham and cheese toast

12.00 - 16.00 **LUNCH**

Tutti i giorni / Every day

Ceasar salad 15
Ceasar salad

Club sandwich 18
Club sandwich

Bolognese toast 10
Bolognese toast

Mozzarella di bufala campana, pomodorini gialli e rossi, olio Evo e frisella ai cereali 14
Buffalo mozzarella, yellow and red tomatoes, EVO oil and cereal frisella

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano <i>Tortellini in Parmigiano Reggiano cream</i>	16
Passatelli in brodo di pollo <i>Passatelli with chicken broth</i>	14
Lasagna alla bolognese <i>Bolognese lasagna</i>	16
Tartare di razza romagnola, maionese di acciughe e cipolla rossa marinata <i>Romagnola beef tartare, anchovies' mayo and marinated red onion</i>	14
Misticanza, grana, noci ed aceto balsamico <i>Mixed salad, grana cheese, walnuts and balsamic vinegar</i>	10
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant Parmigiana</i>	16

19.30 - 22.30 DINNER

Tutti i giorni, tranne il martedì
Every day, except Tuesday

ANTIPASTI

Baccalà all'insalata, pomodori confit, olive e capperi <i>Salted codfish salad, confit tomatoes, olives and capers</i>	16
Bistecca di finocchio, Beurre Blanc all'arancia ed erba cipollina <i>Fennel steak, orange flavoured Beurre Blanc and chives</i>	13
Tartare di razza romagnola, mayonese alle acciughe e cipolla rossa marinata <i>Romagnola beef tartare, anchovies' mayo and marinated red onion</i>	14
Mozzarella di bufala campana, culatello di Zibello ed olio EVO <i>Buffalo mozzarella, Zibello culatello and EVO</i>	16

PRIMI

Lasagna alla bolognese <i>Bolognese lasagna</i>	16
Tortellino in crema di Parmigiano <i>Tortellini with parmesan cream</i>	16
Passatelli in brodo di pollo <i>Passatelli with chicken broth</i>	14
Tortellone di ricotta e salsa ai funghi porcini <i>Tortellone filled with ricotta cheese and porcini mushrooms</i>	15

SECONDI

Parmigiana di melanzane <i>Eggplant Parmigiana</i>	16
Capocollo di maiale nero, cicoria ripassata e jus di senape <i>Black pork neck, cicory and mustard jus</i>	20

Merluzzo in umido alla mediterranea, pomodoro San Marzano,origano
Mediterranean Codfish, San Marzano tomato and oregano 20

DESSERT

Selezione di gelati e sorbetti / *Ice cream and sorbet selection* 7

Carrello dei dessert / *Dessert cart* 8

Tagliata di frutta fresca di stagione / *Seasonal fruits* 8

18.30 - 22.30 PIZZA TIME

Tutti i giorni, tranne il mercoledì
Every day, except Wednesday

#MARGHERITA A I PORTICI ¹⁻⁷

Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, olio EVO,
basilico e fior di latte 13
*San Marzano Casa Marrazzo tomatoes, EVO oil, basil and
Fiordilatte mozzarella cheese*

#MARINARA ¹⁻⁴⁻⁸

Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, olio all'aglio, origano di mon-
tagna, pomodori semi dry e acciughe del Cantabrico 14
*San Marzano Casa Marrazzo tomatoes, garlic oil, oregano, semi-dry
tomatoes and Cantabric anchovies*

#ESTREMO SUD ¹⁻⁷

Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, spianata calabrese,
'nduja e provola affumicata Agerola 13,5
*San Marzano Casa Marrazzo tomatoes, calabrese spianata salami,
'nduja and smoked provola cheese from Agerola*

#BOLOGNA ¹⁻⁷⁻⁸

Mortadella Bologna IGP, granella di pistacchio, provola affumicata,
limone amalfitano e ciuffi di ricotta 14,5
del Caseificio Rosola di Zocca
*Mortadella Bologna IGP, chopped pistachios, smoked provola,
amalfitano lemon and tufts of ricotta from Caseificio Rosola di Zocca*

#SOTTOBOSCO ¹⁻⁷

Funghi porcini, salsiccia di Mora Romagnola, fior di latte e
pecorino dell'Appennino 15,5
*Porcini mushrooms, sausage of Mora Romagnola, fiordilatte
mozzarella and pecorino cheese*

#L'ORTO A I PORTICI ¹⁻⁷⁻⁸

Cavolo nero ripassato, nocciole tostate, fior di latte e gorgonzol 14
*Sautéed kale, toasted hazelnut, fiordilatte mozzarella cheese and
gorgonzola cheese*

07.30 - 24.00 BAR SERVICE

DRINK & CAFFETTERIA

Acqua gas / nat 50 cl - 75 cl	2-3
Still / Sparkling Water 50 cl - 75 cl	
Soft Drinks	3,5
Espresso	2
Espresso decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	2,2
Caffè d'orzo / Caffè Ginseng <i>Barley coffee / Ginseng coffee</i>	2,4
Caffè americano <i>American coffee</i>	2
Marocchino	2
Cappuccino	2,5
Cappuccino deca / Cappuccino di soia <i>Decaf / Soy cappuccino</i>	2,5
Latte macchiato <i>Milk with coffee</i>	2,7
Caffè shakerato	4
Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	4
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	3,5
Selezione di tè caldo / tisane* <i>Hot tea</i>	6
Tè freddo <i>Ice tea</i>	3,5

* Chiedere gentilmente allo Staff / Please ask the staff

BIRRE / BEERS

Jake - APA - Birrificio Bellazzi	33 cl	7,5
Pils - Au Hallertau (Germany)	50 cl	7,5
Spaceman - Brewfirst (Italia) - IPA	33 cl	7,5
Weiss - Familienbrauerei Jacob (Germany)	50 cl	7,5
Peroni	33 cl	5
Raffo Grezza	33 cl	5,5

BOLLICINE / SPARKLING WINE glass/bottle

Silvano Zanetti - DOCG - Extra Brut (Franciacorta)	48
Le Rive de Nadal - 1.11 Fal - Prosecco DOCG (Veneto)	8/38
Podere Sottoilnoce - Lambrusco Saldalama (Emilia)	6/28

VINI BIANCHI /WHITE WINES glass/bottle

Marta Valpiani - Albana Madonna dei Fiori (Emilia)	6/28
Poderi dei Nespoli – Pagadebit di Romagna	5/24

VINI ROSSI /RED WINES glass/bottle

Gradizzolo - Barbera (Emilia)	7/32
Buondonno - Chianti Classico	8/38
Tenuta Saiano - Sangiovese Sanzves (Emilia)	8/38

COCKTAILS

CAMPARI ORANGE Soda - Orange	10
SPRITZ Aperol - Campari - Select	10
AMERICANO Soda, vermouth, bitter campari	10
NEGRONI Classico - Sbagliato - Negroski Gin, vermouth, bitter campari	12
MOSCOW MULE Ginger beer, vodka, lime	12
GIN TONIC Base	12
Premium	15

AMARI E DIGESTIVI /ARTISANAL LIQUEURS AND BITTERS

Amari / Digestivi Bitters / Liqueurs ...	da 5
Grappa bianca / Barricata White grappa / brown grappa	5 / 8

.....

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

For information regarding allergens or ingredients that may cause intolerances please contact the staff on duty. Frozen products may be used if fresh ones are not available.