

Menu Servizio in Camera

Servizio disponibile dalle ore 12.30 alle 14.30 (ultimo ordine)

e dalle 18:30 alle 22:30 contattando il 478.

Prezzo a consegna € 10.00




Gli Antipasti

Prosciutto cotto con nodini di mozzarella vaccina  € 15.00





Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana  € 16.50



Il piatto di Geb:   € 17.50
Tortino vegetariano, pomodorini disidratati cotti a bassa temperatura e burattina pugliese e intingolo di porcino reale



°La quinoa Osiride:  € 15.50
Quinoa con ortaggi di stagione, olive taggiasche, goji e pomodorini disidratati cotti a bassa temperatura

Piatti Unici

Scriba:  € 10.50
Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, mais e cetrioli

Nilo:     € 17.50
Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, cetrioli, tonno, mozzarelline, gamberone in tempura, salsa americana e ponzu

Sfinge:   € 15.00
Insalata verde, lattughino, filetto di pollo grigliato, olive, scaglie di Grana Padano D.O.P., carote e pomodorini, dressing yogurt greco erba cipollina

Papiro:   € 14.00
°Risi e legumi nobili freddi in presentazione per i nostri ospiti vegani con ortaggi di stagione, semi di girasole e pinoli tostati, mango e papaya disidratata

I Primi

Pennette Chefren di grano biologico al pomodoro   € 12.00


Fusilli con ragù di manzo e vitello   € 14.00





°Lasagnetta alla bolognese    € 15.50


°Ravioli ripieni di ricotta e spinaci mantecati al burro chiarificato e salvia   € 15.50

I Secondi

Cotoletta di filetto di pollo cotta in forno (non frita) con patate fritte   € 16.50

Polpettine di manzo preparati come da antica tradizione al pomodoro con patate fritte  € 15.00

Maxi Hamburger artigianale di scottona italiana, con pomodoro fresco, Bacon, stracciatella del caseificio pugliese, insalatina selezionata, accompagnato da *patate fritte e le sue salse     € 18.50

°Orata di pesca, sfilettata e farcita come antica tradizione con pomodorini, patate schiacciate, olive taggiasche e origano selvatico accostato da misticanza  € 23.00

I Contorni

Patate fritte € 7.50

Patate arrostiti € 8.00



Le Pizze



Margherita fior di latte   € 9.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, olio extra vergine di oliva e basilico



Prosciutto e funghi   € 11.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto cotto e funghi freschi

Salame dolce   € 11.00
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva e basilico salamino dolce

Wurstel e patatine   € 11.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, wurstel e patatine fritte

Capricciosa   € 14.00
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, olive nere, carciofi, prosciutto cotto, funghi champignon

Ortolana   € 13.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, zucchine, melanzana, pomodorini, radicchio, peperoni

Bufala   € 14.50
Pomodorini Cirio marinati, treccione artigianale di mozzarella di bufala campana, sfilacciata e cruda, olio extra vergine di oliva, basilico

Gustosa    € 14.50
Pomodoro campagnolo, stracciatella pugliese pugliese, olio extra vergine di oliva, capperi di Pantelleria e filetto di acciuga

Porcini Patate Speck   € 14.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, °funghi porcini, patate al forno, Speck selezione Corrado Benedetti

Acqua e Soft drink

Acqua minerale in Pet- cl. 50 € 2.50

Acqua minerale in Pet- cl. 100 € 4.00

Bibite pet 0.50 lt: Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, The pesca e The limone, Sprite € 5.00

Birre in bottiglia

Birra Heineken 33 cl € 6.50

Birra senza glutine 33 cl € 7.50

Birra analcolica Heineken 33 cl € 7.50

Vini e Bollicine

Bellebolle Brut Cantine Monteci - Veneto € 24.00

Champagne Pierre Gobillard - Francia € 78.00

Le Quaiare Lugana D.O.C. Cantine Bertani - Veneto € 26.00

Soave Vintage Bertani - Veneto € 23.00

Merlot Corvina IGT Allegrini Corte Giara - Veneto € 24.00

Ripasso della Valpolicella Cantine Bertani - Veneto € 35.00

Valpolicella classico Bio D.O.C. Cantina Monteci - Veneto € 28.00

Servizio

Servizio di consegna in camera € 10.00

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile Ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, nella legenda trovi l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Inoltre ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni. Infine, in caso di celiachia, è possibile ordinare **piatti sigillati e prodotti da fornitori esterni certificati**, rinvenuti in forno micro-onde dedicato.



GLUTINE



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOYA



LUPINO



MOLLUSCHI



CROSTACEI



LATTE



SEMI DI SESAMO



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



ANIDRIDE SOLFOROSA

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato

o Provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

* Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

 VEGANO

Tutta la bontà della nostra cucina in camera!

Le portate che stai per ordinare saranno consegnate in un box termico, al fine di preservare al massimo la cottura, in totale sicurezza.

I piatti utilizzati sono realizzati in materiale ecosostenibile.






Una volta terminato il pasto, riponi i piatti nel box e lascialo all'esterno della camera.

Menu Room Service




Service available from 12.30pm to 2.30pm (last order)
and from 6.30pm to 10.30pm by contacting ext. 478.
Price per delivery € 10.00












Appetizers

- Cooked ham with cow's mozzarella knots  € 15.00
Parma ham with buffalo mozzarella cheese from Campania  € 16.50
Geb's Platter:   € 17.50
Vegetarian pie, dried cherry tomatoes cooked at low temperature and Apulian Burratina (cream-filled mozzarella cheese) and royal cep gravy
°Osiris Quinoa:  € 15.50
Quinoa with seasonal vegetables, Taggiasca olives, goji berries and slow-roasted cherry tomatoes.




Single courses

- Scribe:**  € 10.50
Green salad, lettuce, carrots, tomatoes, corn and cucumber
Nilo:     € 17.50
Green salad, lettuce, carrots, tomatoes, cucumber, tuna, mozzarella cheese, prawn tempura (in batter), American sauce and ponzu sauce
Sphinx:   € 15.00
Green salad, lettuce, grilled chicken breast, olives, shavings of Grana Padano D.O.P., cheese, carrots and cherry tomatoes, Greek yoghurt dressing with chives
Papyrus:   € 14.00
°Rice and cold noble legumes for our vegan guests, served with seasonal vegetables, toasted sunflower seeds and pine nuts, dried mango and papaya

Starters

- Organic 'Chefren' pennette pasta with tomato sauce   € 12.00
Fusilli with beef and veal ragout sauce   € 14.00
°Bolognese lasagne    € 15.50
°Ravioli filled with Ricotta cheese and spinach, creamed with melted butter and sage   € 15.50

Main courses





- Oven-baked breaded chicken cutlet (not fried!) with chips   € 16.50
Traditional beef meatballs with tomato and chips  € 15.00


The menu may differ, according to seasonal products and availability.

° We inform our customers that if fresh produce is unavailable, then frozen or blast-chilled alternatives may be used.

* Frozen or blast-chilled ingredient.



Maxi Beefburger of heifer beef, with fresh tomato, bacon, Apulian Stracciatella cheese, selected salad leaves, served with *chips and sauces     € 18.50

°Daily fished seabream, filleted and stuffed with cherry tomatoes, mashed potato, Taggiasca olives and wild oregano, and served with a spring mix of salad greens  € 23.00

Side dishes

- Chips € 7.50
Roasted potatoes € 8.00



The Pizzas



Margherita fior di latte   € 9.50
Rustic tomatoes, Apulian Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil and basil



Ham and mushrooms   € 11.50
Rustic tomatoes, Apulian Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil, cooked ham and fresh mushrooms

Sweet salami   € 11.00
Rustic tomatoes, Apulian Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil, sweet salami

Frankfurters and chips   € 11.50
Rustic tomatoes, Apulian Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil, frankfurters and chips

Capricciosa   € 14.00
Rustic tomato, Apulian Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil, black olives, artichokes, cooked ham, button mushrooms

Ortolana   € 13.50
Rustic tomatoes, Apulian Fior di Latte mozzarella cheese, extra-virgin olive oil, basil, courgettes, aubergine, cherry tomatoes, radicchio, bell peppers

Bufala   € 14.50
Marinated Cirio cherry tomatoes, artisan buffalo mozzarella cheese from Campania (shredded and uncooked), extra-virgin olive oil, basil

Gustosa    € 14.50
Rustic tomatoes, Apulian Stracciatella cheese, extra-virgin olive oil, Pantelleria capers, anchovy fillets

Porcini Patate Speck   € 14.50
Rustic tomatoes, Apulian Fior di Latte mozzarella cheese, °porcini mushrooms, roast potatoes, selection of speck from Corrado Benedetti

All the goodness of our cuisine in your room!

The dishes you are about to order will be delivered in a thermal box in order to preserve the cooking process in the best possible condition, and in total safety. The dishes used are made of eco-friendly material.

Once you have finished your meal, place the dishes in the box and leave it outside the room.

Water and soft drinks

- PET bottled mineral water - cl. 50 € 2.50
PET bottled mineral water - cl. 100 € 4.00
PET bottled drinks 0.50 lt: Coca-cola, Coca zero, Fanta, Peach Tea and Lemon Tea, Sprite € 5.00

Bottled beers

- Heineken in 33 cl bottl € 6.50
Gluten-free beer 33 cl € 7.50
Heineken non-alcoholic beer in 33 cl bottle € 7.50

Wines and Champagnes

- Bellebolle Brut Cantine Monteci - Veneto € 24.00
Champagne Pierre Gobillard - Francia € 78.00
Le Quaiare Lugana D.O.C. Cantine Bertani - Veneto € 26.00
Soave Vintage Bertani - Veneto € 23.00
Merlot Corvina IGT Allegrini Corte Giara - Veneto € 24.00
Ripasso della Valpolicella Cantine Bertani - Veneto € 35.00
Valpolicella classico Bio D.O.C. Cantina Monteci - Veneto € 28.00

Service

- Room service per delivery € 10.00

Food allergies & Intolerances

Dear Guest,

As provided for in Regulation (EU) No 1169/2011, here is the list of the 14 substances identified as the major sources of serious food allergies or intolerances according to the EFSA opinion (European Food Safety Authority):

You can check for allergens in each dish on our menu by cross-referring consulting the symbols below in the corresponding infographic chart.

Please also note that every precaution is taken to prevent any risk of cross-contamination. However, foods containing allergens, including nuts and gluten, are also used as ingredients in our kitchens.

Please ask a member of staff for guidance on ingredients before ordering. Our staff can only offer advice on the 14 most common allergens.

In the case of **coeliac disease**, we will serve you **sealed dishes made by external, certified suppliers**, which may be reheated in a dedicated microwave oven.



CEREAL SAVING GLUTEN



SHELLFISH



EGG



FISH



PEANUT



LUPIN



SHELLFISH



MUSTARD



SOY



MILK



NUTS



CELERY



SESAME



SULPHUR DIOXIDE