



LE NOSTRE PROPOSTE *Our proposals*

MENÙ BIMBI/CHILDREN € 10,90 (Max 12 anni/years)

Pasta al pomodoro
Cotoletta alla milanese
Patate fritte
Pasta with tomato sauce
Fried cutlet
French fries

PROPOSTE LIGHT

Caesar salad <i>Caesar salad</i>	€ 11,90
Penne integrali con pesto di rucola e pomodorini <i>Whole wheat penne with rocket pesto and cherry tomatoes</i>	€ 10,90
Carpaccio di tacchino con verdure croccanti <i>Turkey carpaccio with crunchy vegetables</i>	€ 10,90
Insalata con sgombro, arancia e finocchio <i>Mackerel salad with orange and fennel</i>	€ 11,90

PROPOSTE TERRITORIO

Selezione di salumi emiliani con perle di Grana e verdure in agrodolce <i>Emilian antipasto with Grana cheese and pickled vegetables</i>	€ 12,90
Dadi di mortadella Bologna IGP <i>Cubes of Bologna mortadella</i>	€ 9,90
Lasagna vecchia Bologna "sfoglia verde" <i>Bolognese lasagne</i>	€ 10,90
Tortellini in brodo "classico" <i>Tortellini in broth</i>	€ 10,90
Braciola taglio Bologna <i>Pork chop, Bologna cut</i>	€ 13,90
Cotoletta alla bolognese <i>Bolognese cutlet</i>	€ 13,90

* I piatti contrassegnati dall'asterisco possono essere stati conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento/congelamento.
Dishes maked may use frozen products.*

Servizio Ristorante, a persona <i>Restaurant Service, per person</i>	€ 1,00
Servizio in camera (dalle 06:30 alle 01:00) <i>Room service (from 06:30 a.m. to 01:00 a.m.)</i>	€ 5,00

ANTIPASTI

Starters

Bresaola della Valtellina con rucola fresca e scaglie di Grana <i>Bresaola with rocket and Grana cheese</i>	€ 12,90
Salmone dei fiordi norvegesi fumè con burro e crostini <i>Smoked Norwegian salmon with butter and toasted bread</i>	€ 11,90
Prosciutto di Parma "3 Corone" D.O.P. 24 mesi <i>Parma ham "3 Corone" D.O.P. 24 months cured</i>	€ 11,90
Carpaccio di tonno con rucola e pomodorini <i>Tuna carpaccio with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 13,90
Roast beef di Black Angus con crauti <i>Black Angus roast beef with sauerkraut</i>	€ 12,90
Hummus di ceci con gamberi <i>Chickpeas hummus with prawns</i>	€ 11,90

PRIMI

Pasta and soup

Risotto all'onda mantecato con burro e Parmigiano Reggiano <i>Risotto with Parmesan cheese</i>	€ 8,90
Pappardelle all'uovo ai porcini <i>Pappardelle with porcini mushroom</i>	€ 10,90
Tortelloni di ricotta in crema di formaggi <i>Ricotta-filled ravioli with cheese cream</i>	€ 10,90
Tortellini in crema di panna e prosciutto crudo croccante <i>Tortellini in cream sauce with raw ham</i>	€ 11,90
Minestrone di verdure dell'orto* <i>Vegetable soup</i>	€ 8,90
Gnocco alla Bell'Italia <i>Sorrento-style potato gnocchi alla Bell'Italia</i>	€ 9,90
Gramigna bicolore al ragù di salsiccia <i>Bicolor gramigna pasta with sausage ragù</i>	€ 9,90
Passatelli con fonduta di Parmigiano <i>Passatelli with parmesan fondue</i>	€ 10,90
Tagliatelle all'uovo con ragù bolognese <i>Egg noodles with Bolognese sauce</i>	€ 10,90
Spaghetto al torchio con tonno rosso e pomodorini <i>Pressed spaghetti with red tuna and cherry tomatoes</i>	€ 10,90

SECONDI VEGETARIANI

Vegetarian main courses

Formaggi italiani con marmellata di fichi caramellati e miele <i>Local cheeses with caramelized figs and honey</i>	€ 10,90
Selezione di verdure grigliate di stagione <i>Grilled season vegetables</i>	€ 8,90
Tomino fondente con verdure grigliate <i>Grilled vegetables with tomino cheese</i>	€ 11,90
Omelette fantasia dello Chef <i>Omelette of your choosing (ham, cheese, mushrooms...)</i>	€ 8,90
Insalata caprese con origano <i>Caprese salad with oregano</i>	€ 8,90
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	€ 9,90

SECONDI

Main courses

Filetto di manzo al pepe verde <i>Beef fillet with green pepper</i>	€ 18,90
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e Grana <i>Sliced fillet of beef with rocket cherries and parmesan</i>	€ 16,90
Straccetti di manzo al balsamico <i>Strips of beef with balsamic vinegar</i>	€ 14,90
Medaglione di manzo ai porcini <i>Beef medallions with porcini mushrooms</i>	€ 16,90
Salmone agli agrumi <i>Citrus salmon</i>	€ 15,90

ALLA GRIGLIA

Grilled second courses

Filetto di manzo (300 gr.) <i>Beef fillet (10,60 oz.)</i>	€ 18,90
Grigliata mista di carne <i>Mixed grilled meat</i>	€ 15,90
Paillard di tacchino <i>Turkey paillard</i>	€ 9,90
Suprema di pollo con radicchio, grana e aceto balsamico di Modena <i>Chicken supreme with radicchio, parmesan and balsamic vinegar</i>	€ 13,90
Tagliata di manzo <i>Sliced beef</i>	€ 16,90
Hamburger classic style (fassona, bacon, insalata, pomodoro) <i>Hamburger classic style (fassona beef, bacon, green salad, tomato)</i>	€ 16,90
Tagliata di tonno con maionese di soia <i>Sliced red tuna with soy mayonnaise</i>	€ 17,90

CONTORNI

Side dishes

Patate rustiche <i>Rustic baked potatoes</i>	€ 4,40
Patate fritte <i>French fries</i>	€ 4,40
Erbette di campagna saltate <i>Sauteed field herbs</i>	€ 4,40
Verdure grigliate <i>Mixed grilled vegetables</i>	€ 4,90
Verdure al vapore <i>Mixed steamed vegetables</i>	€ 4,90
Insalata verde <i>Green salad</i>	€ 4,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 4,90

DESSERT DELLA CASA

Homemade dessert

Crème Caramel al forno <i>Baked caramel creams</i>	€ 4,40
Panna cotta alla vaniglia <i>Vanilla panna cotta</i>	€ 4,40
Tiramisù con crema al mascarpone <i>Tiramisu with mascarpone cream</i>	€ 5,40
Zuppa inglese Bologna <i>Zuppa Inglese Bologna</i>	€ 5,40
Crema Catalana croccante <i>Crispy Catalan cream</i>	€ 5,40
Cheesecake fredda al mascarpone <i>Cold Cheesecake with mascarpone</i>	€ 5,40
Crostata alla Nutella <i>Nutella tart</i>	€ 4,40
Dessert al carrello <i>Dessert Trolley</i>	€ s.q.

DOLCI E FRUTTA

Dessert and fruit

Torta Foresta Nera <i>Black Forest cake</i>	€ 4,90
Profiterole al cioccolato <i>Chocolate profiterole</i>	€ 4,90
Gelati assortiti <i>Assorted ice creams</i>	€ 3,50
Cantucci con vino passito <i>Cantucci "biscotti" with raisin wine</i>	€ 5,90
Ananas al Maraschino <i>Pineapple with Maraschino</i>	€ 6,90
Macedonia di frutta fresca <i>Fruit salad</i>	€ 4,90
Frutta fresca <i>Fresh fruit</i>	€ s.q.