



## MENU' MEZZA PENSIONE / HALF BOARD MENU

Gentile Cliente, l'arrangiamento include due portate più il dessert, l'acqua ed il caffè.

*Dear Guest, the arrangement includes two courses plus dessert, water and coffee.*

### ANTIPASTI - STARTERS

#### **Crudo di Parma con bocconcini di bufala**

Parma ham with buffalo mozzarella cheese

( 7, 12 )

#### **Verdure alla griglia**

Grilled vegetables

( 12 )

#### **Insalata Greca**

Greek salad

(7, 12 )

#### **Caesar salad**

Caesar salad

(3, 7, 12 )

#### **Cous cous alla curcuma con verdure**

##### **croccanti**

Cous cous with turmeric and crispy vegetables

( 9,12 )

### PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

#### **Zuppa di verdure**

Vegetable soup

(1, 9, 12, 15 )

#### **Mezzemaniche alla carbonara**

Short pasta with an eggs, bacon and pecorino cheese sauce

( 1, 3, 7, 12 )

#### **Spaghetti all'Amatriciana**

Spaghetti with tomato, bacon and pecorino cheese sauce

( 1, 7, 12 )

#### **Lasagna**

Baked lasagna

(1,3,7,9,12)

#### **Risotto al radicchio**

Radicchio Risotto

( 7, 12 )

#### **Fettuccine alla bolognese**

Fettuccine with Bolognese sauce

(1,3,9,12)



## MENU' MEZZA PENSIONE / HALF BOARD MENU

### SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

#### **Hamburger**

Hamburger  
( 1, 9, 12 )

#### **Trancio di salmone alla griglia**

Grilled salmon  
( 4, 12 )

#### **Alette di pollo piccanti con salsa barbecue**

Spicy chicken wings with barbecue sauce  
( 1, 3, 12 )

#### **Mille foglie di pollo con pachino e songino**

Chicken in pastry with cherry tomatoes and  
rocket salad  
(12)

### DOLCI - DESSERTS

#### **Tiramisù**

Tiramisù  
( 1,3, 7, 12 )

#### **Crème brûlée**

Cream brûlée  
( 3, 7, 12 )

#### **Gelato misto**

Mixed ice cream  
( 3, 7, 8, 12 )

#### **Soufflè al cioccolato con cuore di pistacchio**

Chocolate and pistachio soufflè  
( 3,7, 8, 12 )

#### **Tortino di ricotta e pere**

Ricotta cheese and pears cake  
( 3, 7, 12, 15 )





## MENU' MEZZA PENSIONE / HALF BOARD MENU

L'arrangiamento include una pizza, un contorno, dessert, acqua ed caffè.

### PIZZA

\*Disponibile pizza senza glutine

**Focaccia bianca** olio EVO, sale e rosmarino  
Olive oil, salt and rosemary  
( 1, 12 )

**Margherita** salsa pomodoro e mozzarella  
Tomato sauce and mozzarella cheese  
( 1, 7, 12 )

**Napoli** salsa pomodoro, mozzarella acciughe  
Tomato sauce, mozzarella cheese and  
anchovies  
( 1, 4, 7, 12 )

**Boscaiola** salsa pomodoro, mozzarella,  
salsiccia e funghi  
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage  
and mushrooms  
( 1, 7, 12 )

**Vegetariana** mozzarella e verdure miste  
Mozzarella cheese and mixed vegetables  
( 1, 7, 12 )

**Diavola** salsa pomodoro, mozzarella e salame  
piccante  
Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy  
salami  
( 1, 7, 12 )

**4 Formaggi** edamer, gorgonzola, mozzarella  
e parmigiano  
Edamer, gorgonzola, mozzarella and parmisan  
cheese  
( 1, 7, 12 )

**Prosciutto crudo**  
Parma ham  
( 1, 12 )

**Capricciosa** salsa pomodoro, mozzarella,  
uova, funghi, carciofi, olive nere, e prosciutto  
crudo  
Tomato sauce, mozzarella, eggs, artichokes,  
mushrooms, black olives and Parma ham  
( 1, 3, 7, 12 )



# MENU' MEZZA PENSIONE / HALF BOARD MENU

## INDICAZIONI ALLERGENI

### AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, sotto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya llinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco
15. Prodotto surgelato





## MENU' MEZZA PENSIONE / HALF BOARD MENU

### **ALLERGEN DIRECTORY IMPORTANT NOTICE**

On the menu below of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients.

Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate
3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate
5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate
7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Celery and derivate
10. Mustard and derivate
11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO<sub>2</sub>
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products
15. Frozen products