



## **MENU' Half Board**

### **ANTIPASTI/*Appetizers***

Prosciutto e Bocconcino di bufala/ *ham and buffalo mozzarella (7)*

Caesar Salad (3,7,8,12)

Insalata Greca/*Greek Salad*

(7,8,12)

Bresaola rucola e scaglie di grana / Cured dried beef with Rocket salad  
and "grana" cheese

(1,3,7)

### **PRIMI/*First Courses***

Lasagna di Verdure / Vegetarian Lasagna

(1,3,7,15)

Spaghetti all'amatriciana / Spaghetti with amatriciana sauce

(1,7)

Spaghetti alla carbonara / Spaghetti with carbonara sauce

(1,3,7)

Spaghetti Primavera / spaghetti with fresh mozzarella e tomato

(1,3,7)

Tagliolini Cacio e Pepe / Fresh noodles with cheese and pepper sauce

(1,3,7)

Zuppa di Verdure / Vegetable Soup

(9,15)

## **SECONDI/Second Courses**

Hamburger

(1,12,15)

Mille Foglie di Pollo /  
sliced chicken served  
with greens and  
tomato salad

(7,15)

Salmone alla griglia con salsa acida e erba  
cipollina/ Grilled salmon steak in a cherry  
tomatoes and wild fennel sauce

(4,7,12)

## **CONTORNI/ Side dishes**

Trionfo di verdure grigliate/ Mixed grilled vegetables (12)

Verdura ripassata/Sauteed vegetables (12,15)

Patate rosolate/ Sauteed potatoes (12)

Patate fritte / French fries

(12,15)

Insalata Ricca / Salad (7,12)

## **DOLCI/ Desserts**

Tiramisù

(1,3,7,12)

Creme brulée

(3,7)

Melange fragole e ribes

Millefeuille cake with  
strawberries e black  
currant

(1,3,7,15)

Cubo di cioccolato e  
pere

Chocolate e pear cube

(1,3,7,15)

Cheesecake ai lamponi/ Raspberry's cheesecake (1,3,7,15)

Gelati assortiti/ Mixed icecream

(1,3,7,12)

Frutta di Stagione / seasonal fruit



## INDICAZIONI ALLERGENI \ ALLERGEN DIRECTORY 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 illinoensis* (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

### 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 illinoensis* (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