



## **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 con bocconcino di bufala  
Raw ham with buffalo milk mozzarella

( 7, 12 )

Insalata Greca  
Greek salad

(3,7, 12)

Caesar salad  
Caesar salad

(1,3, 7, 12)

### **CONTORNI - SIDE DISHES**

Verdure grigliate  
Grilled vegetables

Patate rosolate  
Sauteed potatoes

Patate fritte

Fries

Verdura ripassata  
Sauteed Vegetables

### **PRIMI PIATTI – FIRST COURSE**

Zuppa di verdure  
Vegetable soup

(1, 9, 12, 15 )

Mezze maniche alla carbonara  
Short pasta with 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 taleggio e funghi porcini  
Taleggio cheese and porcini lasagna

(1,3,7,12,15)



## MENU' MEZZA PENSIONE / HALF BOARD MENU

### SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

Hamburger  
Hamburger

(12, 15)

Filetto di salmone al forno  
Baked salmon Filet

(12, 15)

Petto di pollo alla griglia  
Grilled chicken breast

(12)

Maialino cotto a bassa temperatura  
Pork cooked at low temperature

(12, 15)

### DOLCI – DESSERTS

Tiramisù  
Tiramisù

(1,3, 7,12)

Crème brûlée  
Cream brûlée

(3, 7)

Gelati assortiti  
Mixed ice cream

(1,3, 7, 8, 12,15 )

Fagottino di pasta fillo al miele e  
mandorle

Apples and almonds Puff pastry

(1,3,7, 8,15)

Tortino di ricotta e pere  
Ricotta cheese and pears cake

(1,3,7,15)



## 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 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



## **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