



## SERVIZIO IN CAMERA - ROOM SERVICE

Lunch 12:30-14:30 - Dinner 19:30-22:30

Supplemento di € 10,00



RISTORANTE 714

## Menù dedicato

### Antipasti

#### La Caprese

€ 10,00

Pomodoro km 0, bocconcini di bufala, origano, e frutti del capperro



Latte



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali

#### Bresaola con scaglie di grana e rucola

€ 12,00

Punta d'anca di bovino, e grana 18/24 mesi,



Latte



Lupini



Aromi Naturali

#### Fesa di tacchino

€ 11,00

Cotta a vapore, fredda su letto di rucola e scaglie di grana



Lupini



Latte

#### Prosciutto crudo di Parma, melone e bufaline

€ 14,00

Crudo di Parma 18/24 mesi, bocconcino di latte di bufala, e melone cantalupo



Latte



Lupini

#### Tris di affumicati

€ 14,00

Salmon, tonno, spada, con rucola e riduzione di aceto balsamico



Anidriade Solfarosa



Pesce

#### Mosaico di terra calabrese

€ 14,00

Soppresata, capocollo, pancetta tesa, formaggio pecorino fresco e stagionato, caciocavallo silano, filetti di melanzane, pomodori secchi e olive sottolio ai sapori di Calabria, e fiocco di 'nduja Spilinga



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali

#### L'insalatona mista di stagione

€ 9,00





## Primi Piatti

**Tagliolino nero con gambero\* bianco e datterino giallo** € 13,00

Pomodorino datterino, gambero, prezzemolo, limone, sale e olio evo



Glutine



Pesce



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali

**Trofie con polpo\*, pomodorino e pecorino calabrese** € 13,00

Polpo, pomodorino, pecorino, aglio, prezzemolo, sale e olio evo



Glutine



Pesce



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali



Latte

**Fettuccine con pomodorino 'nduja e olive** € 11,00

Olive nere infornate, aglio, basilico, sale e olio evo



Glutine



Latte



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali

**Tonnarelli cacio e pepe alla calabrese** € 11,00

Pecorino crotonese, pepe nero, sale e olio evo



Glutine



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali



Latte

**Spaghetti con pomodorino fresco** € 9,00

Pomodorini freschi, basilico e olio evo



Glutine



Aromi Naturali

**Gluten Free** €

**Riso in bianco** € 8,00



Glutine

SERVIZIO IN CAMERA - ROOM SERVICE



RISTORANTE 714





## Secondi Piatti di Carne

- Serviti con contorno di stagione

### Filetto di vitello

€ 23,00

250 grammi-alto 2,5 cm, sale e olio evo



Aromi Naturali

### Tagliata di manzo

€ 22,00

Con rucola e grana alla riduzione di aceto Balsamico, Sale e olio evo



Anidriade Solfarosa



Latte



Glutine



Aromi Naturali

## La Carne Bianca

- Servita con contorno di stagione

### Bocconcini di pollo pomodorini e basilico

€ 13,00

Carne di pollo (Italia), pomodorini, papikra, Sale e olio evo



Aromi Naturali



Anidriade Solfarosa

### Petto di pollo grigliato su letto di valeriana

€ 13,00

Carne di pollo (Italia), valeriana, Sale e olio evo



Aromi Naturali

## Le Verdure

### Contorno del Giorno

€ 5,00

### Misticanze di Stagione

€ 6,00

### Mosaico di verdure grigliate

€ 7,00

Melanzane, Peperoni, Zucchine

SERVIZIO IN CAMERA - ROOM SERVICE



RISTORANTE 714





## Frutta e Dessert

Frutta di stagione	€ 5,00
Ananas	€ 5,00
Panna cotta fantasia	€ 4,00
Tiramisù	€ 5,00
Crema flambé	€ 5,00
Dolce dello chef	€ 5,00

## Gelati di Pizzo

**Tartufo Nero** € 5,00



**Tartufo Bianco** € 5,00



**Nocciola Imbottita** € 5,00



SERVIZIO IN CAMERA - ROOM SERVICE



RISTORANTE 714





## Bevande / Beverage

Acqua minerale naturale cl 0,75	€ 3,00
Acqua minerale gassata cl 0,75	€ 3,00
Acqua Ferrarelle cl 0,75	€ 3,00
Bibite 33 cl	€ 3,00
Birre 33 cl nazionali	€ 5,00/6,00
Birra Artigianale	€ 7,00
Vino a calice	€ 4,00
Vino a calice doc	€ 5,00
Vino a calice docg	€ 7,00/9,00
Prosecco doc	€ 6,00
Caffè	€ 1,00
Amari	€ 4,00
Distillati	€ 5,00 -6,00-7,00-8,00
Rum	€ 8,00 - 10,00 - 12,00



SERVIZIO IN CAMERA - ROOM SERVICE



RISTORANTE 714

