

MENU' ROOM SERVICE

ELENCO ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

SERVIZIO IN CAMERA - ROOM SERVICE

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

Supplemento di € 10,00



RISTORANTE 714

GLI ANTIPASTI- APPETIZERS

CRUDO DI PARMA E BUFALINE € 12

Crudo di Parma 18/24 mesi, bocconcino di latte di bufala



RAW PARMA AND BUFALINE

Raw Parma ham 18/24 months, morsel of buffalo milk

BRESAOLA CON GRANA E RUCOLA € 12

Punta d'anca di bovino 18/24 mesi



BRESAOLA WITH GRAIN AND ROCKET

Punta d'anca of bovine 18/24 months

SAPORI DI TERRA CALABRESE € 14

Soppressata, capocollo, pancetta, lardo, formaggio pecorino fresco e stagionato, filetti di melanzane, pomodori secchi, peperoncino ripieno, olive e crostino con 'nduja di Spilinga



FLAVORS OF CALABRIAN LAND

Soppressata, capocollo, bacon, lard, fresh and aged pecorino cheese, aubergine fillets, sun-dried tomatoes, stuffed chilli pepper, olives and croutons with Spilinga 'nduja

TRIS DI AFFUMICATI € 14

Salmone, tonno e spada affumicati, pepe rosa in grani, limone, prezzemolo ed olio evo



SMOKED TRIS

Smoked salmon, tuna and swordfish, pink peppercorns, lemon, parsley and extra virgin olive oil

CROSTINI DI PANE CON N'DUJA € 4

Pane tostato alla piastra, 'nduja calabrese ed olio evo



CROUTONS OF BREAD WITH N'DUJA

Grilled toasted bread, Calabrian 'nduja and extra virgin olive oil

I PRIMI PIATTI

Prodotto surgelato di prima scelta *

TAGLIOLINO CON GAMBERETTO BIANCO* E DATTERINO GIALLO € 13
Pasta fresca, datterino giallo, gamberetto, funghi, battuto di erbe fini, sale ed olio evo



TAGLIOLINO WITH WHITE SHRIMP* AND YELLOW DATTERINO DETAILS
Fresh pasta, yellow datterino tomatoes, prawns, mushrooms, chopped fine herbs, salt and extra virgin olive oil

FILEJA CON 'NDUJA E STRACCIATELA € 12
Pasta di grano duro, stracciatella di bufala, pomodorini, battuto di erbe fini, sale ed olio evo



FILEJA WITH 'NDUJA AND STRACCIATELA
Durum wheat pasta, buffalo stracciatella, cherry tomatoes, chopped fine herbs, salt and extra virgin olive oil

SPAGHETTI CON POMODORINO FRESCO € 9
Pomodorini freschi, basilico ed olio evo



SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES
Fresh cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

ZUPPA DEL CONTADINO € 8
Legumi secchi o vellutata di ortaggi, sale ed olio evo



FARMER SOUP
Dried legumes or velvety vegetable soup, salt and extra virgin olive oil

RISO IN BIANCO € 7



WHITE RICE

GLUTEN FREE:

Preparation of all gluten-free first courses

I SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Tutti i secondi sono serviti con contorno di stagione.

All second courses are served with a seasonal side dish.

FILETTO DI VITELLO

Peso: 250 gr circa, alto 2,5 cm, sale ed olio evo € 24

VEAL FILLET

Weight: about 250 g, 2.5 cm high, salt and extra virgin olive oil

TAGLIATA DI VITELLO

Letto di rucola, scaglie di grana, pomodorini, sale ed olio evo



€ 23

SLICED VEAL

Arugula bed, parmesan flakes, cherry tomatoes, salt and extra virgin olive oil

PETTO DI POLLO GRIGLIATO

Carne di pollo (Italia), letto di valeriana, sale ed olio evo

€ 14

GRILLED CHICKEN BREAST

Chicken meat (Italy), bed of lamb's lettuce, salt and extra virgin olive oil

SCALOPPINE AL LIMONE

Carne di vitello, farina, capperi, limone, sale ed olio evo



€ 16

SCALLOPS WITH LEMON

Veal, flour, capers, lemon, salt and extra virgin olive oil

I CONTORNI- THE CONTOURS

CONTORNO DEL GIORNO	€ 6
Verdura di stagione	
CONTOUR OF THE DAY	
Seasonal vegetables	
MOSAICO DI VERDURE* GRIGLIATE	€ 9
Melanzane, peperoni, zucchine	
MOSAIC OF GRILLED VEGETABLES*	
Aubergines, peppers, courgettes	
INSALATONA MISTA	€ 9
Iceberg, rucola, radicchio, mais, pomodorini	
MIXED SALAD	
Iceberg, rocket, radicchio, corn, cherry tomatoes	

Prodotto surgelato di prima scelta *

LA FRUTTA - FRUIT

FRUTTA DI STAGIONE	€ 5
SEASONAL FRUIT	
TAGLIATA D'ANANAS	€ 5
PINEAPPLE SLICED	
MELONE	€ 5
MELON	

I DESSERT - THE DESSERTS

PANNA COTTA FANTASIA



FANTASY PANNA COTTA

€ 5

CREMA CATALANA



CATALAN CREAM

€ 5

TARTUFO DI PIZZO BIANCO



WHITE LACE TRUFFLE

€ 5

TARTUFO DI PIZZO NERO



BLACK LACE TRUFFLE

€ 5

NOCCIOLA IMBOTTITA DI PIZZO



HAZELNUT FILLED WITH LACE

€ 5

LE BEVANDE - BEVERAGES

ACQUA MINERALE NATURALE CL 0,75	€ 3
ACQUA MINERALE FRIZZANTE CL 0,75	€ 3
BIBITE CL 33	€ 3
BIRRE NAZIONALI CL 33	€ 5/6
BIRRA ARTIGIANALE	€ 7
VINO A CALICE DOC	€ 5
VINO A CALICE DOCG	€ 7/9
PROSECCO DOC	€ 6
AMARI	€ 4
DISTILLATI	€ 5/8
RUM	€ 8/10

SERVIZIO IN CAMERA - ROOM SERVICE



RISTORANTE 714