



RESTAURANT ROOM SERVICE

SERVIZIO € 10 A PERSONA | SERVICE 10 € PRO PERSON | SERVICE €10 PER PERSON

12:30 - 14:00 | 19:00 - 21:00



ANTIPASTI | VORSPEISEN | APPETIZERS

Il Tagliere della Lessinia composto da La Deavina coppa affinata al vino Amarone, soppressa dello Schioppo, lombo stagionato al pepe, formaggio affinato al rosmarino e salvia, Redivino e gelatina al vino Amarone della Valpolicella ⁽⁷⁾⁽¹²⁾ € 18,00

Gemischte Aufschnittplatte aus den Lessinia-Bergen mit Deavina (in Amarone-Wein veredelter Nackenschinken), Soppressa-Salami, in Pfeffer gereifter Lende, Käse mit Rosmarin und Salbei, Redivino (in Wein veredelter Käse) mit Amarone-Weingelee
Charcuterie board from the Lessinia mountains with Deavina (cured pork neck refined in Amarone wine), soppressa salami, peppered pork loin, cheese with rosemary and sage, Redivino (cheese refined in wine) with Amarone wine jelly

Il carpaccio di salmone norvegese marinato alla barbabietola, verdure in agrodolce ed olio agli agrumi ⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ € 20,00

Carpaccio vom norwegischen Lachs, in einer Marinade aus roter Bete, abgerundet durch süß-saures Gemüse und Zitrusöl
Norwegian salmon carpaccio with beetroot marinade, sweet and sour vegetables and citrus oil

Mozzarella di bufala, pomodorini, origano e cipolla rossa  ⁽⁷⁾ € 10,00

Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oregano und rote Zwiebel
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano and red onion

INSALATE | SALATE | SALADS € 10,00

Insalata Fantasia  ⁽⁷⁾ Insalata verde, carote rapè, rughetta, mais, pomodori, radicchio di Chioggia, mozzarelline

Kopfsalat, Karotten, Rucola, Mais, Tomaten, Radicchio, Mini-Mozzarella
Lettuce, carrots, rocket, corn, tomatoes, radicchio, mozzarella balls

● **Caesar Salad** ^{(5)(7)(13)(9)(10 PCTD: 6)(11)}

Insalata verde, petto di pollo alla griglia, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar € 12,00

Kopfsalat, gegrillte Hähnchenbrust, Brotcroutons, Grana-Padano-Käsesplitter, Caesar-Dressing
Lettuce, grilled chicken breast, bread croutons, Grana Padano cheese shavings, Caesar dressing

PRIMI PIATTI & SNACKS | ERSTER GANG UND SNACKS | FIRST COURSE AND SNACKS

Spaghettoni mono grano Felicetti con vongole veraci e bottarga di muggine ⁽¹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾⁽⁴⁾ € 16,00

Spaghettoni mit Venusmuscheln und Meeräschenrogen | Spaghettoni with clams and mullet roe

Maccheroncini all'uovo in salsa di pomodoro, crema di basilico ed olive nere  ^{(1)(3 PCTD: 9)(13)} € 14,00

Maccheroncini-Eierpasta in Tomatensauce, Basilikumcreme und schwarze Oliven
Maccheroncini egg pasta in tomato sauce, basil cream and black olives

Zuppa di verdure fresche e cereali  ⁽¹⁾⁽⁹⁾ € 12,00

Getreide-Gemüse-Suppe | Vegetable and cereal soup

Pizza Bufalina  ^{(1)(7 PCTD: 6)(8)(3)(11)(10)} € 10,00

Focaccia romana a lenta lievitazione, salsa al pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e origano
Focaccia mit langer Gehzeit, Tomatensoße, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oregano

Slow leavened focaccia bread, tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano

Club Sandwich con patate rustiche ^{(1)(3 PCTD: 4)(9)(10)(6)} € 15,00

Pane bianco, maionese, petto di tacchino arrosto, uovo sodo, bacon, insalata verde, pomodoro, servito con patate rustiche
Weißbrot, Mayonnaise, Truthahnbrust, gekochtes Ei, Bacon, Blattsalat, Tomaten, serviert mit rustikalen Kartoffeln
White bread, mayonnaise, roast turkey breast, hard-boiled egg, bacon, lettuce, tomato, served with rustic potatoes

SECONDI PIATTI | HAUPTGANG | MAIN COURSE

Filetto di manzo con patate arrosto € 20,00

Rinderfilet mit Röstkartoffeln | Beef tenderloin with roast potatoes

Filetto di branzino alla plancia e verdure alla griglia ⁽⁴⁾ € 18,00

Seebarschfilet aus der Grillpfanne und gegrilltes Gemüse | Griddled sea bass fillet and grilled vegetables

Tofu in guazzetto di pomodorini, capperi e origano  ^{(6 PCTD: 1)(9)(11)(8)(12)} € 13,00

Tofu in Tomatensoße mit Kapern und Oregano | Tofu in tomato sauce with capers and oregano

DESSERT

Mousse alla ricotta, bisquit al cioccolato fondente e pere semi candite ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 7,00

Ricotta-Mousse, Zartbitterkeks und halbkandierte Birnen | Ricotta mousse, dark chocolate biscuit semi-candied pears

Cremoso al cioccolato e gelèe al mango ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 7,00

Schokoladenmousse und Mango-Gelee | Chocolate mousse and mango jelly

Tiramisù ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾ € 7,00

● **Piatto solidale:** scegliendo questo piatto, verrà devoluto € 2.00 alla Comunità di Sant'Egidio per un progetto di aiuto alimentare.
Essen und Gutes tun: wenn Sie dieses Gericht wählen, werden 2,00 € an die Gemeinschaft Sant'Egidio für ein Wohltätigkeitsprojekt der Nahrungsmittelhilfe gespendet. **Charity dish:** choosing this dish, € 2.00 will be donated to the Community of Sant'Egidio for a food aid project.

1 Glutine | Gluten | gluten; 2 crostacei | Krebstiere | crustaceans; 3 uova | Eier | eggs; 4 pesce | Fisch | fish; 5 arachidi | Erdnüsse | peanuts; 6 soia | Soja | soy; 7 latte | Milch | milk; 8 frutta a guscio | Schalenfrüchte | shell fruit; 9 sedano | Sellerie | celery; 10 senape | Senf | mustard; 11 sesamo | Sesam | sesame; 12 anidride solforosa | Schwefeltrioxid | sulphur trioxide; 13 lupini | Lupinen | lupini beans; 14 molluschi | Weichtiere | molluscs.

Per informazioni rivolgersi al personale di Sala.
Für Informationen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal. / For information, please ask a staff member.

* Prodotto congelato all'origine | Tiefgekühlt | Deep-frozen product  Vegano | Vegan | Vegan  Vegetariano | Vegetarisch | Vegetarian

