



**MENU DEL MATTINO disponibile dalle 7:00 alle 12:00**

Servizio in camera	9.00
Omelette classica	7.50
Omelette prosciutto e formaggio	8.00
Omelette alle verdure	8.00
Uova all'occhio di bue con prosciutto cotto	8.00
Salmone marinato e insalatina	11.00
Brioche	2.00
Torta del giorno	6.00

**MENU disponibile dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 23:00**

<b>Servizio in camera</b>	<b>9.00</b>
(7,8,10) La nostra selezione di formaggi Bergamaschi con marmellate senapate	19.00
La nostra selezione di salumi	19.00
(1,4,6,7) Carpaccio di salmone marinato con le sue uova, insalatina all'uvetta e salsa di pesca	15.00
(7) Bocconcini di mozzarella di bufala "Quattro Portoni" con zuppetta di pomodorini	15.00
(1,3,7) Roast beef all'Inglese con verdure di stagione all'agro	15.00
(1,4,7,8) Caesar salad del bistrot	15.00
(1) Spaghetti al pomodoro Mediterraneo	16.00
(1,9) HEALTHY Minestrone di verdure con crostini di pane alle erbe aromatiche	15.00
(1,9,12) Fusilli lunghi "az. Mancini" al ragù bolognese	16.00
(4) Salmone al forno con gazpacho e spinacini	22.00
(7) Tagliata di manzo con verdure saltate	24.00
(1,7) Toast classico farcito con prosciutto cotto e formaggio Branzi servito con patatine fritte	13.00
(1,7) Pinsa romana bianca con mozzarella di bufala e crudo	14.00
(1,7) Pinsa romana con mozzarella di bufala e pomodorini	14.00
HEALTHY Tagliata di frutta fresca	15.00
(1, 3, 7, 8) Tiramisù dello Chef	11.00

**Allergeni:**

(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base di soia; (7) latte e prodotti a base di latte incluso lattosio; (8) frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) sedano e prodotti a base di sedano; (10) senape e prodotti a base di senape; (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi V: piatto VEGANO o VEGETARIANO

il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Life Source



## CAFFETTERIA E ANALCOLICI

### Caffetteria

Caffe' espresso	1.80 €	Orzo piccolo	2.00 €	Cappuccino decaffeinato	3.00 €
Decaffeinato	2.00 €	Orzo grande	2.50 €	Spremuta	7.50 €
Caffe' corretto	3.00 €	Latte	2.00 €	Camomilla	3.00 €
Ginseng piccolo	2.00 €	Cappuccino	2.70 €	Caffelatte	4.00 €
Caffè Americano	2.00 €				

### Acqua e Analcolici

Naturale cl.75	4.50 €	Aranciata Bio cl.20 cl.20	5.00 €	Estathe pesca cl.33	4.00 €
Frizzante cl.75	4.50 €	Aranciata amara Bio cl.20	5.00 €	Succo di frutta	4.00 €
1/2 Naturale	3,00 €	Sprite	4.00 €	Crodino	4.00 €
1/2 Frizzante	3,00 €	Acqua Tonica cl.20	5.50 €	Sanbitter rosso	4.00 €
Coca Cola cl.33	5.50 €	Lemonsoda	4.50 €	Red Bull	5.00 €
Coca Zero cl.33	5.50 €	Estathe limone cl.33	4.00 €		

## DRINK: VINI E COCKTAIL

### Aperitivi - Cocktail

Spritz Campari	9.00 €	Bicc Prosecco	8.50 €	Cuba Libre	12.00 €
Spritz Aperol	9.00 €	Negroni	10.00 €	Gin Tonic	13.00 €
St. Germain Hugo	11.00 €	Americano	10.00 €	Gin Lemon	13.00 €
Bicc Bianco	9.00 €	Vodka Tonic	12.00 €		
Bicc Rosso	9.00 €	Vodka Lemon	12.00 €		

### Birre

Birra Acqua Pils cl.50	9.00 €	Birra Fuoco Bock cl.50	9.00 €	Birra Menabrea cl.33	6.50 €
Birra Aria Blanche cl.50	9.00 €	Birra Terra Ipa cl.50	9.00 €	Birra Ichnusa cl.33	6.50 €

### Spumanti e Vini Bianchi

Prosecco	25.00 €	Champagne B.d.B	205.00 €	Pinot Nero	32.00 €
Franciacorta Brut	37.00 €	Champagne P.Noir	112.00 €	Chianti Classico Riserva	45.00 €
Franciacorta Saten	46.00 €	Lugana	28.00 €	Valcalepio Rosso	30.00 €
Franciacorta D.Z.	55.00 €	Gewurztraminer	32.00 €		
Champagne	70.00 €	Pinot Grigio	30.00 €		

### Vini Rossi

### Amari

Averna	6.00 €	Montenegro	6.00 €	Grappa agricola Friulana	8.00 €
Baileys	6.00 €	Jagermeister	6.00 €	Grappa Chardonnay Barrique	10.00 €
Braulio	6.00 €	Amaro del Capo	6.00 €	Amaro Concarena	6.00 €
Brancamenta	6.00 €	Vecchia Romagna	6.00 €	Ramazotti	6.00 €
Tosolini	6.00 €	Disaronno	6.00 €	Lucano	6.00 €
Fernet	6.00 €	Sambuca	6.00 €		

### Distillati

Ron Pampero Aniversario	8.00 €	Gin Monkey	12.00 €	Whisky Laphroig	11.00 €
Ron Zacapa 23	11.00 €	Gin Mare	12.00 €	Whisky J.W. Black	10.00 €
Cointreau	7.00 €	Whiskey Bulleit	10.00 €	Whisky J.W. Green	11.00 €
Gin Bombay	10.00 €	Whisky Oban	12.00 €	Whisky Caol Ila	12.00 €
Gin Roku	11.00 €	Whisky Lagavulin 16y	14.00 €	Whisky Talisker	12.00 €
Gin Hendrick's	12.00 €	Whisky Canadian	11.00 €	Whisky Macallan	15.00 €



## Room Service

### MORNING'S MENU available from 7:00 am to 12:00 am

Room service	9.00
Classic Omelette	7.50
Ham and cheese Omelette	8.00
Vegetables Omelette	8.00
Fried eggs with ham	8.00
Marinated salmon with salad	11.00
Brioche	2.00
Cake of the day	6.00

### MENU available from 12:00 am to 3:00 pm from 7:00 pm to 11:00 pm

Room service	9,00
(7,8,10) Our selection of Bergamo cheeses with mustard-flavored jams	19.00
Our selection of cold cuts	19.00
(1,3,4,7) Marinated salmon carpaccio in its own roe, with a raisin salad and peach sauce	15.00
(7) Buffalo mozzarella bites with cherry tomato soup	15.00
(1,3,7) Roast beef with seasonal vegetables	15.00
(1,4,7,8) Our Caesar salad	15.00
(1) Spaghetti with Mediterranean sauce	16.00
(1,9) HEALTHY Vegetables soup with aromatic herbs croutons	15.00
(1,9,12) Fusilli pasta Bolognese sauce	16.00
(4) Baked salmon with gazpacho and spinach	22.00
(7) Sliced beef with sautéed vegetables	24.00
(1,7) Our ham and Branzi cheese toast with french fries	13.00
(1,7) White roman pinsa with buffalo cheese and crudo ham	14.00
(1,7) Roman pinsa with buffalo cheese and cherry tomatoes	14.00
HEALTHY Fresh fruit salad	15.00
(1, 3, 7, 8) Chef's tiramisu	11.00

#### Allergens:

(1) Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, and their derived strains and products; (2) crustaceans and products thereof; (3) eggs and egg products; (4) fish and fish products; (5) peanuts and peanut products; (6) soya and soya products; (7) milk and milk products including lactose; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products; (9) celery and products thereof; (10) mustard and products thereof; (11) sesame seeds and sesame products; (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg; (13) lupins and products thereof; (14) mollusks and mollusk products ( V ) vegetarian / vegan  
The fish intended to be eaten raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the regulation CE 853/2004



## CAFETERIA AND SOFT DRINKS

### Cafeteria

Espresso coffee	1.80 €	Barley coffee small	2.00 €	Cappuccino decaffeinated	3.00 €
Decaffeinated coffee	2.00 €	Barley coffee big	2.50 €	Orange fresh squeezed juice	7.50 €
Coffee with alcohol	3.00 €	Glass of milk	2.00 €	Chamomile	3.00 €
Ginseng small	2.00 €	Cappuccino	2.70 €	Coffee with milk	4.00 €
American coffee	2.00 €				

### Water and Soft drink

Still Water cl.75	4.50 €	Aranciata Bio cl.20	5.00 €	Estathe peach cl.33	4.00 €
Sparkling Water cl.75	4.50 €	Aranciata amara Bio cl.20	5.00 €	Juice	4.00 €
1/2 Still Water	3.00 €	Sprite	4.00 €	Crodino	4.00 €
1/2 Sparkling Water	3.00 €	Acqua Tonica cl.20	5.50 €	Sanbitter rosso	4.00 €
Coca Cola cl.33	5.50 €	Lemonsoda cl.20	4.50 €	Red Bull	5.00 €
Coca Zero cl.33	5.50 €	Estathe lemon cl.33	4.00 €		

## DRINKS: BEERS, WINES AND COCKTAILS

### Beers

Beer Acqua Pils cl.50	9.00 €	Beer Terra Ipa cl.50	9.00 €	Beer Menabrea cl.33	6.50 €
Beer Aria Blanche cl.50	9.00 €	Beer Fuoco Bock cl.50	9.00 €	Beer Ichnusa cl.33	6.50 €

### Aperitif - Cocktail

Spritz Campari	9.00 €	Glass Sparkling wine	8.50 €	Cuba Libre	12.00 €
Spritz Aperol	9.00 €	Negroni	10.00 €	Gin Tonic	12.00 €
St. Germain Hugo	11.00 €	Americano	10.00 €	Gin Lemon	12.00 €
Glass White wine	9.00 €	Vodka Lemon	12.00 €		
Glass Red wine	9.00 €	Vodka Tonic	12.00 €		

### Sparkling and White Wines

Prosecco	25.00€	Champagne B.d.B	205.00 €
Franciacorta Brut	37.00 €	Champagne P.Noir	112.00 €
Franciacorta Saten	46.00 €	Lugana	28.00 €
Franciacorta D.Z.	55.00€	Gewurztraminer	32.00 €
Champagne	70.00 €	Pinot Grigio	30.00 €

### Red Wines

Pinot Nero	32.00 €
Chianti Classico Riserva	45.00 €
Valcalepio Rosso	30.00 €

### Amari

Averna	6.00 €	Jagermeister	6.00 €	Grappa Agricola Friulana Artigianale	8.00 €
Baileys	6.00 €	Amaro del Capo	6.00 €	Grappa Chardonnay Barrique	10.00 €
Braulio	6.00 €	Vecchia Romagna	6.00 €	Amaro Concarena	6.00 €
Brancamenta	6.00 €	Disaronno	6.00 €	Ramazotti	6.00 €
Tosolini	6.00 €	Sambuca	6.00 €	Lucano	6.00 €
Fernet	6.00 €	Montenegro	6.00 €		

### Spirits

Ron Pampero Aniversario	8.00 €	Gin Monkey	12.00 €	Whisky Laphroig	11.00 €
Ron Zacapa 23	11.00 €	Gin Mare	12.00 €	Whisky J.W. Black	10.00 €
Cointreau	7.00 €	Whiskey Bulleit	10.00 €	Whisky J.W. Green	11.00 €
Gin Bombay	10.00 €	Whisky Oban	12.00 €	Whisky Caol Ila	12.00 €
Gin Roku	11.00 €	Whisky Lagavulin 16y	14.00 €	Whisky Talisker	12.00 €
Gin Hendrick's	12.00 €	Whisky Canadian	11.00 €	Whisky Macallan	15.00 €

