

Room Service

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

	euro
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 affumicato 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

	euro
Servizio in camera	9.00
(7,8,10) La nostra selezione di formaggi Bergamaschi con composta di pere senapata	19.00
La nostra selezione di salumi	19.00
(1,4,7,9) Tartare di salmone, gazpacho e insalatina all'uvetta	15.00
(7) Zuppetta di pomodoro e mozzarella di bufala	15.00
(8) Roastbeef con insalatina, nocciola piccante ed aceto agli agrumi	15.00
(4,7) Caesar salad del bistrot	15.00
(1) Spaghetto Mediterraneo	16.00
(1,9) HEALTHY Minestrone di verdure con crostini di pane alle erbe aromatiche	14.00
(1,9,12) Fusilli lunghi "az. Mancini" al ragù bolognese	16.00
(4) HEALTHY Orata al forno con verdure saltate e salsa al pompelmo	21.00
(7) Tagliata di manzo con insalata mista e verdure croccanti	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	14.00
(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 ed 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





★★★★S

Life Hotel

CAFFETTERIA E ANALCOLICI**Caffetteria**

Caffè espresso	1.80 €	Orzo piccolo	2.00 €	Cappuccino decaffeinato	2.80 €
Decaffeinato	2.00 €	Orzo grande	2.30 €	Spremuta	7.50 €
Corretto	2.70 €	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	4.00 €	Aranciata amara Bio cl.20	5.00 €	Estathe pesca cl.33	4.00 €
Frizzante cl.75	4.00 €	Sprite	4.00 €	Succo di frutta	4.00 €
1/2 Naturale	2.80 €	Red Bull	5.00 €	Crodino	4.00 €
1/2 Frizzante	2.80 €	Acqua Tonica cl.20	5.50 €	Sanbitter rosso	4.00 €
Coca Cola cl.33	5.50 €	Lemonsoda	4.50 €	Coca Zero cl.33	5.50 €
Aranciata Bio cl.20	5.00 €	Estathe limone cl.33	4.00 €	Tonic Thomas H.	5.50 €

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	12.00 €
Hugo	9.00 €	Americano	10.00 €	Gin Lemon	12.00 €
Bicc Bianco	9.00 €	Vodka Martini	15.00 €		
Bicc Rosso	9.00 €				

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 €
Franciacorta Brut	33.00 €	Champagne P.Noir	112.00 €
Franciacorta Saten	40.00 €	Lugana	28.00 €
Franciacorta D.Z.	50.00 €	Gewurztraminer	32.00 €
Champagne	70.00 €	Pinot Grigio	30.00 €

Vini Rossi

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

Amari

Averna	6.00 €	Montenegro	6.00 €	Grappa Morbida	6.00 €
Baileys	6.00 €	Jagermeister	6.00 €	Grappa Barricata	6.00 €
Braulio	6.00 €	Amaro del Capo	6.00 €	Amaro Concarena	6.00 €
Branccamenta	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	7.00 €	Gin Monkey	9.00 €	Whisky Laphroig	14.00 €
Ron Pampero Anejo	7.00 €	Gin Mare	9.00 €	Whisky J.W. Black	9.00 €
Cointreau	7.00 €	Whiskey Bulleit	10.00 €	Whisky J.W. Green	11.00 €
Gin Tanqueray	9.00 €	Whisky Oban	14.00 €	Whisky Caol Ila	14.00 €
Gin Tanqueray Ten	10.00 €	Whisky Lagavulin	14.00 €	Whisky Talisker	14.00 €
Gin Hendrick's	11.00 €	Whisky Canadian	14.00 €	Whisky Macallan	14.00 €



Room Service

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

	euro
Room service	9.00
Classic Omelette	7.50
Ham and cheese Omelette	8.00
Vegetables Omelette	8.00
Fried eggs with ham	8.00
Smoked 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

	euro
Room service	9.00
(7,8,10) Our selection of Bergamo cheeses with mustard pears compote	19.00
Our selection of cold cuts	19.00
(1,4,7,9) Salmon tartare, gazpacho and salad with raisins	15.00
(7) Tomato soup with buffalo mozzarella cheese	15.00
(8) Roast beef with salad, spicy hazelnut and citrus vinegar	15.00
(1,4,7,8) Our Caesar salad	15.00
(1) Spaghetti Mediterranean style	16.00
(1,9) HEALTHY Vegetables soup with aromatic herbs croutons	14.00
(1,9,12) Fusilli pasta Bolognese style	16.00
(4) HEALTHY Gilthead fillet with sautéed vegetables and grapefruit sauce	21.00
(7) Sliced beef with mixed salad and crunchy 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	14.00
(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 €	Orzo small	2.00 €	Cappuccino decaffeinated	2.80 €
Decaffeinated coffee	2.00 €	Orzo big	2.30 €	Orange fresh squeezed juice	7.50 €
Coffee with alcohol	2.70 €	Glass of milk	2.00 €	Chamomile	3.00 €
Ginseng small	2.00 €	Cappuccino	2.70 €	Caffelatte	4.00 €
American coffee	2.00 €				

Water and Soft drink

Still Water cl.75	4.00 €	Aranciata amara Bio cl.20	5.00 €	Estathe peach cl.33	4.00 €
Sparkling Water cl.75	4.00 €	Sprite	4.00 €	Juice	4.00 €
1/2 Still Water	2.80 €	Red Bull	5.00 €	Crodino	4.00 €
1/2 Sparkling Water	2.80 €	Acqua Tonica cl.20	5.50 €	Sanbitter rosso	4.00 €
Coca Cola cl.33	5.50 €	Lemonsoda cl.20	4.50 €	Coca Zero cl.33	5.50 €
Aranciata Bio cl.20	5.00 €	Estathe lemon cl.33	4.00 €	Tonic Thomas H.	5.50 €

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 €
Hugo	9.00 €	Americano	10.00 €	Gin Lemon	12.00 €
Glass White wine	9.00 €	Vodka Martini	15.00 €		
Glass Red wine	9.00 €				

Sparkling and White Wines

Prosecco	25.00 €	Champagne B.d.B	205.00 €	Red Wines	
Franciacorta Brut	33.00 €	Champagne P.Noir	112.00 €	Pinot Nero	32.00 €
Franciacorta Saten	40.00 €	Lugana	28.00 €	Chianti Classico Riserva	45.00 €
Franciacorta D.Z.	50.00 €	Gewurztraminer	32.00 €	Valcalepio Rosso	30.00 €
Champagne	70.00 €	Pinot Grigio	30.00 €		

Amari

Averna	6.00 €	Jagermeister	6.00 €	Grappa Morbida	6.00 €
Baileys	6.00 €	Amaro del Capo	6.00 €	Grappa Barricata	6.00 €
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	7.00 €	Gin Hendrick's	11.00 €	Whisky Laphroig	14.00 €
Ron Pampero Anejo	7.00 €	Gin Monkey	9.00 €	Whisky J.W. Black	9.00 €
Cointreau	7.00 €	Gin Mare	9.00 €	Whisky J.W. Green	11.00 €
Gin Tanqueray	9.00 €	Whiskey Bulleit	10.00 €	Whisky Caol Ila	14.00 €
Gin Tanqueray Ten	11.00 €	Whisky Oban	14.00 €	Whisky Talisker	14.00 €
		Whisky Lagavulin	14.00 €	Whisky Macallan	14.00 €
		Whisky Canadian	14.00 €		

