



Food Menu

PER INIZIARE

Piatto di formaggi misti, 12€

Piatto di affettati misti con crudo di Parma, salame di cinghiale
e Capocollo 13€

Tartare di chianina con sale, limone, lime, olio EVO e pepe
servita con mostarda in granuli e cetriolini 17€

Ribollita toscana, legumi, carote, cavolo nero e pane 10€

Sauté di cozze cotte con aglio e vino bianco 15€

PER CONTINUARE

Rigatoni al ragù bianco e tartufo nero 17€

Ravioli verdi burro e salvia con scaglie di parmigiano 16€

PER RIEMPIRSI

Tagliata di manzo servita con cicoria ripassata 20€

Cheeseburger con bacon, lattuga, pomodoro, cipolla e patatine fritte 18€

PER ACCOMPAGNARE

Cicoria ripassata - Patate al forno - Patate fritte - Fagioli all'olio 5€

PER FINIRE

Cheesecake ai frutti rossi - Tiramisù

Pannacotta al cioccolato e granella di pistacchio 7€

*settimanale 17:00- 21:30 - weekend: 17:00-19:00
coperto 3€ a persona- servizio in camera 10€*

PER CONOSCERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE

TO START

Assorted cheese plate 12€

Assorted cold cuts with Parma cured ham, dry wild boar sausage
and Capocollo 13€

Chianina beef tartare, EVO, lime, lemon salt and pepper
with pickles and whole grain mustard 17€

Ribollita toscana, carrots, savoy cabbage, beans, kale and bread 10€

Sauteed mussels , cooked with garlic and white wine 15€

TO FOLLOW

Rigatoni white with the ragu and black truffle 17€

Green ravioli with sage, butter and Parmigiano flakes 16€

TO FILL

Chopped beef served medium rare with greens 20€

Cheeseburger with bacon and fries 18€

TO SUPPORT

Sauteed leafy greens - Baked potato - French fries - Beans with olive oil 5€

TO FINISH

Cheesecake with berries syrup

Tiramisù - Pannacotta with chocolate syrup and pistachio grain 7€

week days: 5pm-9:30pm - weekend: 5pm-7:00pm
service charge 3€ per person - room service 10€

ASK TO THE BARTENDER FOR THE ALLERGENS LIST



c-hotels

follow: [@chotelsitaly](#)