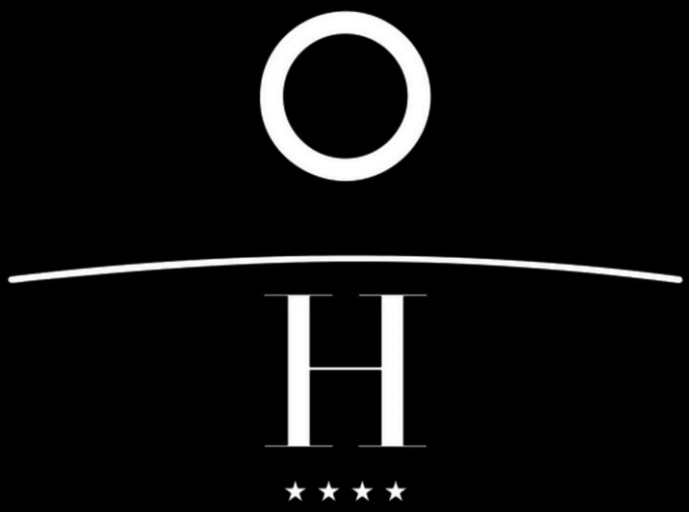


Menu

Vi invitiamo a sfogliare il nostro nuovo menu

Info

Reception

N° 6000

Room service

N° 6500

Ristorante

N° 6501

*Servizio coperto per chi pranzo cena in sala ristorante 3,00€ p.p
*il servizio in camera è gratuito



Bar Menu



CAFFETTERIA

Colazione completa (a persona)	€ 8,00
Caffè espresso	€ 2,00
Caffè d’orzo	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,50
Caffè Ginseng/light	€ 2,50
Cornetto	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Cioccolata calda	€ 5,00

INFUSI

The classic	€ 3,00
The Verde	€ 3,00
The Jasmine	€ 4,00
Camomilla	€ 3,00
Tisana Mirtillo	€ 3,00
Tisana Tropica	€ 3,00



BEVANDE

Latte di mandorla	**€ 4,00**
Succo di Frutta Ananas	**€ 4,00**
Succo di Frutta Ace	**€ 4,00**
Succo di Frutta Pesca	**€ 4,00**
Succo di Frutta Pera	**€ 4,00**
Succo di Frutta Arancia Rossa	**€ 4,00**
Spremuta di Arance fresche	**€ 6,00**
Coca Cola	**€ 3,00**
Coca Cola zero	**€ 3,00**
Fanta	**€ 3,00**
Thè Pesca/Limone	**€ 3,00**
Red Bull	**€ 5,00**

BIRRE

Heineken	**€ 5,00**
Ceres	**€ 5,00**
Corona	**€ 5,00**
Tennent’s	**€ 5,00**

APERITIVI ALCOLICI

Martini Bianco	€ 5,00
Martini Rosso	€ 5,00
Punt e Mes	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino	€ 4,00
San Bitter Bianco/Rosso	€ 4,00
Tassoni	€ 4,00
Lemon Soda	€ 4,00
Schweppes Tonica	€ 4,00
Schweppes Lemon	€ 4,00

LIQUORI

Baileys	€ 5,00
Baileys Cioccolato	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Meloncello	€ 5,00
Batida de coco	€ 5,00





AMARI

Jagermeister	€ 5,00
Amaro del Capo	€ 5,00
Amaro Jefferson	€ 6,00

GIN

Roku	€ 7,00
Hendrick’s	€ 7,00
Bombay	€ 7,00
Mare	€ 7,00
Tanqueray	€ 7,00
Monkey 47	€ 7,00
Elephant	€ 7,00

VODKA

Gray Goose	€ 7,00
Belvedere	€ 7,00
Skyy	€ 6,00
Absolut	€ 6,00

COGNAC & BRANDY

Courvoisier	€ 7,00
Vecchia Romagna	€ 6,00

RUM

Zacapa XO	€ 20,00
Diplomatico	€ 8,00
Havana 7	€ 7,00
Havana Especial	€ 6,00
Don Papa	€ 8,00

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	€ 7,00
Jose Cuervo Reposado	€ 7,00

WHISKEY

Jack Daniel's	€ 6,00
Jack Daniel's Honey	€ 6,00
Glen Livet	€ 7,00
Talisker Skye	€ 8,00
Jameson	€ 8,00
Four Roses	€ 7,00

GRAPPA

903 Barrique	€ 7,00
Amarone di Bonollo	€ 7,00





Menu Ristorante



ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere di formaggi — € 15,00

Brigante, parmigiano reggiano, caciotta speziata, provolone del monaco, gorgonzola, marmellata ai frutti di bosco & miele

Tagliere di salumi — € 15,00

Prosciutto di Parma Doppia corona, Bresaola della Valtellina, Speck Alto Adige, Salame Milano, Capocollo e pancetta coppata

Tagliere di salumi e formaggi — € 30,00

Mozzarella di bufala DOP 120gr, prosciutto di Parma, Doppia corona, Bresaola della Valtellina, speck Alto Adige, salame Milano, capocollo, pancetta coppata
Formaggio brigante, caciotta al peperoncino, scaglie di parmigiano reggiano, provolone del monaco

Bruschette (2 pezzi)

Pomodoro, basilico & olio extravergine di oliva	€ 5,00
Pesto & grana Padano con verdure di stagione	€ 7,00

Mozzarella di Bufala

Mozzarella 120gr	€ 6,00
Mozzarella alla caprese	€ 10,00
Crudo di Parma e mozzarella	€ 14,00

Antipasti di mare

Bruschette farcite con salmone & rucola	€ 8,00
Bruschette farcite con gamberetti & rucola	€ 8,00
Polpo all'insalata	€ 13,00
Insalata di mare (polpo, Seppie e gamberetti)	€ 15,00



INSALATE

Nostromo

€ 12,00

Iceberg, tonno, olive verdi, pomodorini e noci

Light

€ 14,00

Bresaola, rucola, scagliedi parmigiano, noci e zeste di lime

Leggera

€ 15,00

Rucola, gamberetti, surimi, scaglie di parmigiano, semi di zucca, glassa di aceto balsamico

Evergreen

€ 15,00

Pollo grigliato, iceberg, verdure grigliate, salsa tzatziki, scaglie di mandorle



INSALATE DI RISO

Leggera Leggera **€ 12,00**

Riso basmati con tonno, pomodorini e mais

Gustosa **€ 12,00**

Riso basmati con zucchine, ceci, curcuma e menta

Sempre Verde **€ 12,00**

Riso basmati con pesto, rucola e pomodorini

Delicata **€ 14,00**

Riso basmati con gamberetti, surimi, rucola e scaglia di parmigiano

Varianti: Riso ai 4 cereali, Farro, Riso venere , Couscous



CLUB SANDWICH

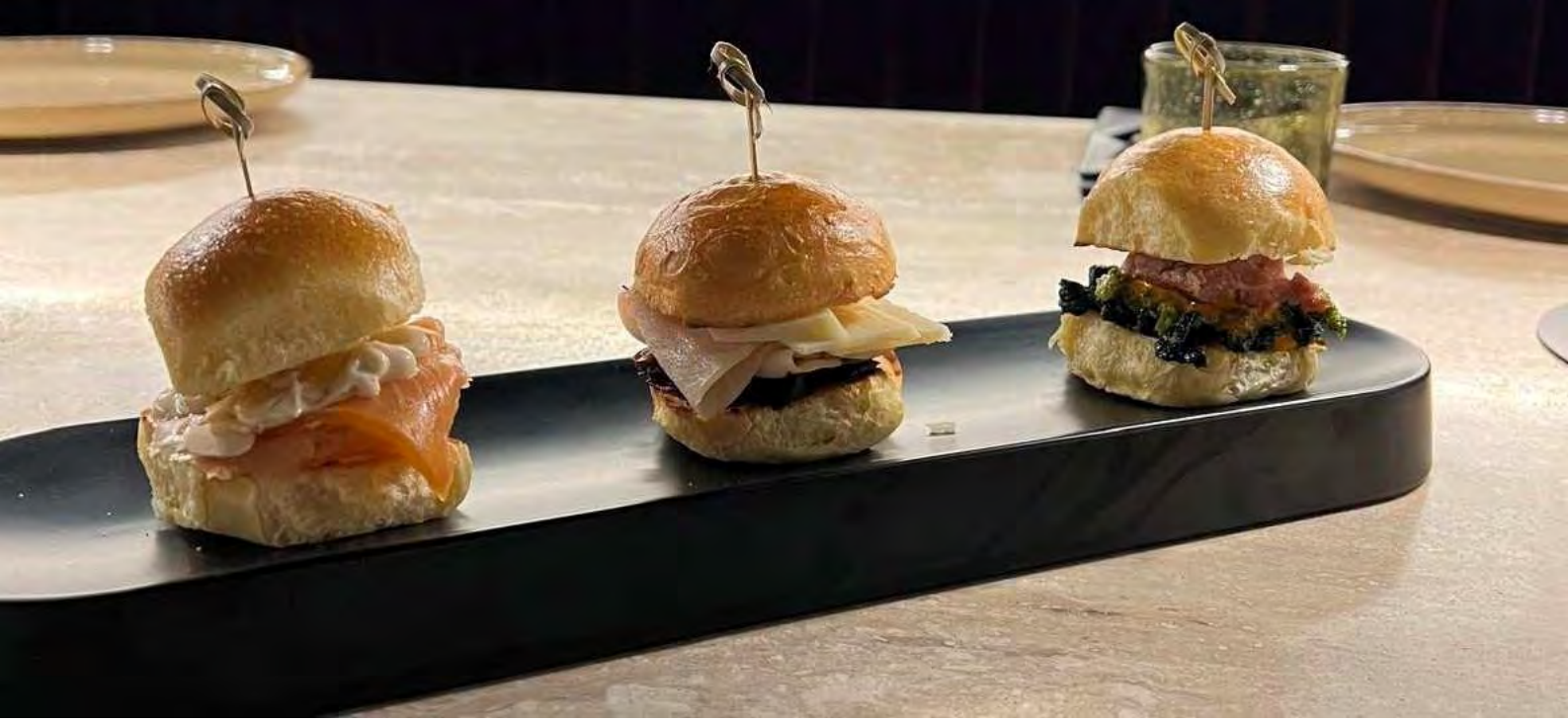
Classic — **€ 12,00**
Prosciutto cotto,sottiletta, uova, lattuga e mayonese

Oltremare — **€ 12,00**
Tonno, pomodoro, lattuga e mayonese

Americano — **€ 12,00**
Uova, bacon, cheddar e mayonese

TOAST

Parmacotto & sottiletta	**€ 7,00**
Crudo di parma & sottiletta	**€ 7,00**
Salame & sottiletta	**€ 7,00**
Speck & sottiletta	**€ 7,00**
Salmone affumicato, formaggio spalmabile light, succo di lime	**€ 9,00**



TRIS MINI BUNS

€ 18,00

- Salsiccia, friarielli e salsa sriracha piccante
  (a base di soia e curry)
- Pesce spada affumicato, melenzane a funghetto, scaglie di parmigiano reggiano e basilico
- Salmone Norvegese affumicato, salsa pepe & lime e scaglie di mandorle

COMPONI LA TUA PIADINA

€ 12,00

Segli la carne

Prosciutto crudo, Prosciutto cotto, Bresaola, Salame, Speck, Coppa, Pancetta

Segli un formaggio

Sottiletta, sottiletta light, scamorza, formaggio spalmabile, Cheddar

Segli un contorno

Insalata, rucola, pomodoro, funghi, melenzane grigliate, Zucchine grigliate

Segli una salsa

Tzatziki, mayo smoked bacon, mayonese lime e pepe



PRIMI PIATTI MARE

Spaghetti alle Vongole	**€ 18,00**
Linguine al limone e gamberi	**€ 18,00**
Spaghetti cacio e pepe con tartara di gamberi	**€ 18,00**

PRIMI PIATTI TERRA

Spaghetti alla Nerano	**€ 16,00**
Ravioloni ripieni di ricotta di bufala e spinaci con crema di gorgonzola e noci	**€ 16,00**
Spaghetti alla carbonara	**€ 14,00**
Rigatoni ai funghi porcini e salsiccia	**€ 16,00**



SECONDI PIATTI DI MARE

Pesce Spada ai ferri	**€ 16,00**
Filetto di Spigola con patate al forno speziate	**€ 16,00**
Gamberoni ai ferri (4pezzi)	**€ 18,00**

SECONDI PIATTI DI TERRA

Petto di pollo ai ferri	**€ 10,00**
Hamburger di Chianina 200gr	**€ 12,00**
Tagliata di Entrecote Argentino 300gr con scaglie di parmigiano	**€ 30,00**
Tagliata di Hamburger con scaglie di parmigiano	**€ 14,00**
Hamburger Orizzonte (Hamburger di sconttona 200gr,scamorza, Rucola, Pancetta coppata, funghi e pomodorini datterini)	**€ 18,00**

CONTORNI

Patate al forno	**€ 5,00**
Friarielli	**€ 5,00**
Melanzane a funghetto	**€ 5,00**
Funghi	**€ 5,00**
Lattuga	**€ 5,00**
Mix verdure grigliate (zucchine, melanzane e peperoni)	**€ 7,00**



I BURGER

Manhattan — € 12,00

Hamburger di scottona IGP 200gr, sottiletta,
guanciale di mangalica, insalata, salsa al pesto

New York — € 12,00

Hamburger di scottona IGP 200gr, cheddar, bacon, lattuga,
pomodoro, salsa maio smoked bacon

Siciliano — € 12,00

Hamburger di scottona IGP 200gr, melanzane a funghetto,
scamorza e scaglie di grana di parmigiano

Vesuvio — € 12,00

Hamburger di scottona IGP 200gr, Mozzarella di bufala, bacon,
pomodorini gialli

Napoli — € 12,00

Salsiccia, scamorza e friarielli

Capri — € 12,00

Crudo di parma doppia corona, pomodoro cuore di bue,
mozzarella di bufala, mayo al basilico

Light — € 12,00

Petto di pollo alla griglia, pomodoro, insalata, maionese al lime
e pepe

Orizzonte — € 15,00

Hamburger di scottona200gr, prosciutto cotto, cheddar,
bacon, uova, insalata, pomodoro



DOLCI

Pancake al burro **€ 7,00**

Farcito con Nutella, cioccolato bianco e granelle di nocciola

Tiramimousse **€ 7,00**

Crema al mascarpone su morbido pan di Spagna al cacao bagnato al caffè

Ricotta e pera **€ 7,00**

Crema di ricotta di pecora con panna fresca, cubetti di pera e biscotto alle nocciole

Fantasia di bosco **€ 7,00**

Crema di formaggio su biscotto croccante con copertura ai frutti di bosco

Cheesecake al caramello **€ 7,00**

Base biscotto con crema di ricotta e formaggio ricoperta di caramello e arachidi salate

Stella ciock **€ 7,00**

Pan di Spagna al cioccolato, con crema chantilly al gianduia

Soufflè al cioccolato **€ 7,00**

Soufflé con un goloso cuore di morbido cioccolato

Soufflè al pistacchio **€ 7,00**

Soufflé con un goloso cuore di morbida crema al pistacchio

Crunchy **€ 7,00**

Mousse alla nocciola / pistacchio / amarena,
con interno di cioccolato fondente, ricoperta di mandorle croccanti



CHEF

Fasce orarie settimanali

Lunedì / Martedì / Mercoledì
Chef disponibile dalle 12:00 alle 24:00
Giovedì
Chef disponibile dalle 12:00 alle 01:00
Venerdì
Chef disponibile dalle 12:00 alle 02:00
Sabato
Chef disponibile dalle 12:00 alle 03:00
Domenica
Chef disponibile dalle 12:00 alle 01:00
(orario invernale)
Chef disponibile dalle 12:00 alle 02:00
(orario estivo)

Vi ricordiamo che è possibile pranzare o cenare in camera



Menu Cocktail



COCKTAIL PRE DINNER – ANALCOLICI € 8,00

Mojito
zucchero di canna, menta fresca, succo di lime, soda

Lemonade Fruit
succo di limone, succo di lamponi,soda

Spritz
succo d'arancia, bitter, soda

Fruit Punch
succo d'arancia, succo di mirtilli, succo d'ananas, soda

Cool Passion
succo di limone, succo d'ananas, fetta d'arancia, soda

Cranberry Crush
succo di mirtilli, succo d'arancia, zenzero tritato fresco, soda

Better Sweet
limone, menta fresca, soda

Crodino Fantasy
crodino, lime, soda

Florida
succo di pompelmo, succo d'arancia succo di limone, soda

COCKTAIL AFTER DINNER – ANALCOLICI € 8,00

Red Sun
lemon soda, pompelmo, granatina, succo di limone, succo d'arancia

Smoothie Fruits
ananas, succo d'arancia, succo di limone

Nature
succo d'arancia, succo di limone, succo di pompelmo, tè verde

Beach Fruits
succo d'ananas, sciroppo di banana, latte di mandorla

Fragolita
succo di lime, sciroppo di fragola, zucchero di canna, tonica

COCKTAIL PRE DINNER – ALCOLICI

€ 12,00

Apertass
aperol, tassoni

Americano
bitter campari, martini rosso, soda

Garibaldi
bitter campari, succo d'arancia

Negroni
bitter campari,martini rosso, gin

Negroni Sbagliato
bitter campari,martini rosso, prosecco

Bellini
prosecco, purea di pesca

Mimosa
prosecco, succo d'arancia

Bronx
gin, succo d'arancia, martini rosso, martini extra day

Gibson
gin, martini extra day

Manhattan
rye whiskey, martini rosso

Margarita
tequila, cointreau, succo di lime

White Lady
gin, cointreau, succo di limone

Kamikaze
vodka, cointreau, succo di limone

Martini Cocktail
gin, martini extra day

Sweet Martini
gin, martini rosso

Vodka Martini
vodka, martini extra day

Perfect Martini
gin, martini rosso, martini extra day

Old Fashioned
bourbon whiskey, zolletta di zucchero, angostura

Spritz
aperol, prosecco, soda o tonica

Spritz Hugo

sciroppo di fiori di sambuco, prosecco, soda o tonica, foglie di menta



COCKTAIL LONG DRINK - ALCOLICI

€ 12,00

Gin Tonic
gin, acqua tonica

Gin Lemon
gin, lemon soda

Vodka Tonic
vodka, acqua tonica

Vodka Lemon
vodka, lemon soda

Moscow Mule
vodka, ginger beer, succo di lime

Angelo Azzurro
gin, cointreau, succo di limone,soda

Cuba Libre
rum chiaro,cola, succo di limone

Gin Fizz
gin, succo di limone, sciroppo di canna da zucchero, soda

Hervey Wallbanger
vodka, succo d'arancia, galliano

Long Island ice Tea
gin, vodka, rum, tequila, Cointreau, cola, succo di limone

Japanese Ice Tea
gin, vodka, rum, midori, lemon soda

Mai-Tai

rum chiaro,rum scuro, orange curacao, orzata, sciroppo di granatina, lime

Pina Colada
rum bianco, latte di cocco, succo d'ananas

Sex on the Beach
vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, succo di mirtillo

Singapore Sling
gin, cherry, brandy, cointreau, succo di limone, succo d'ananas, granatina, benedectine

Tequila Sunrise
tequila, succo d'arancia, granatina

Lady Violet
gin, sciroppo di violette, succo di lime e menta

Lady Rose
gin ai frutti di bosco, succo di limone, sciroppo di fragola, tonica

Varry Ice
vodka, martini bianco, sciroppo alla pesca, menta bianca, menta fresca

Squeeze
vodka, succo d'arancia, succo d lime, sciroppo di zucchero di canna, cetriolo



★★★★



COCKTAIL ANY TIME – ALCOLICI € 12,00

Apple Martini
vodka, liquore alla mela, cointreau

Japanese Slipper
midori, Cointreau, succo di limone

Sex and the city
vodka, cointreau, succo di lime, succo di mirtillo

Old Cuban
rum invecchiato, angostura, succo di lime, sciroppo di zucchero, prosecco

Summer Raspberry
vodka, liquore ribes nero, succo di lime, sciroppo di zucchero

COCKTAIL ANY TIME PESTATI – ALCOLICI € 12,00

Caipirinha
cacahaca, lime, zucchero di canna

Caipiroska
vodka, lime, zucchero di canna

Caipirissima
rum, lime, zucchero di canna

Mojito
rum, zucchero di canna, menta fresca, soda

Mojito Lamponi
rum, menta, lime, succo di lamponi,lamponi freschi

COCKTAIL AFTER DINNER – ALCOLICI

€ 12,00

Alexander
crema di latte, crema di cacao, brandy, noce moscata

B 52
kalhua, bayleys, grand marnier

Daiquiri
rum bianco, succo di limone, sciroppo di canna

Banana Daiquiri
rum bianco,crema di banana,succo di limone

Bacardi
rum bianco, succo di limone, sciroppo di granatina

Black Russian
vodka, liquore al caffè

White Russian
vodka, liquore al caffè, crema di latte

French Connection
cognac, disaronno

Disaronno Sour
disaronno, sweet and sour

God Father
scotch whiskey, disaronno

God Mother
vodka, disaronno

Golden Cadillac
galliano, crema di cacao bianca,crema di latte

Golden Dream
galliano, Cointreau, succo d'arancia, crema di latte

Grasshopper
crema di menta, crema id cacao bianca, crema di latte

Whiskey Sour
bourbon whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero

Vodka Martini
vodka, martini extra day

Midori Sour
midori, sweet and sour





Menu Champagne

SPUMANTI

Prosecco Maschio da 200ml	**€ 10,00**
Flute prosecco disponibile solo al bar	**€ 7,00**
Prosecco Millesimato brut da 750ml	**€ 25,00**
Prosecco Masseria Frattasi extra dry da 750ml	**€ 30,00**
Ca' del bosco da 750ml	**€ 100,00**

CHAMPAGNE

Vueve Cliquot da 750ml	**€ 100,00**
Moet & Chandone Ice da 750ml	**€ 120,00**
Ca' del bosco Magnum da 1,5lt	**€ 150,00**
Dom Perignon da 750ml	**€ 350,00**

VINI

Chianti da 375ml	**€ 10,00**
Vermentino da 375ml	**€ 10,00**
Primitivo di Manduria da 750ml	**€ 25,00**
Pinot Grigio da 750ml	**€ 20,00**
Chardonnay da 750ml	**€ 20,00**
Chianti da 750ml	**€ 20,00**
Fiano di Avellino da 750ml	**€ 30,00**
Taurasi da 750ml	**€ 60,00**
Greco di tufo da 750ml	**€ 30,00**
Falanghina del Sannio Donna Laura da 750ml Masseria Frattasi	**€ 30,00**
Falanghina del Sannio DOP Taburno da 750ml Masseria Frattasi	**€ 20,00**
Cabernet Sauvignon Rhyton da 750ml Masseria Frattasi	**€ 30,00**
Aglianico Beneventano IGP Kapnios da 750ml Masseria Frattasi	**€ 90,00**
Merlot Beneventano da 750ml	**€ 25,00**
Primitivo Di Manduria IGP Van Thiel da 750ml	**€ 60,00**



