

## Panini

---

Croque Monsieur, prosciutto e formaggio (1, 7)	€ 16
Croque Madame (1, 3, 7)	€ 18
Salmone affumicato con burro salato, rucola e pane tostato (1, 3, 4, 7)	€ 20
Burger con pomodoro, insalata, cheddar e bacon (1, 7)	€ 22
Club sandwich (1, 3, 7)	€ 24
Club sandwich vegetariano (1, 3, 7)	€ 20

**Servizio in camera 15% di supplemento**

## Snacks

---

Croque Monsieur (1, 7)	€ 16
Croque Madame (1, 3, 7)	€ 18
Smoked Salmon with toasted bread, rucola and butter (1, 3, 4, 7)	€ 20
Beef burger with tomato, salad, cheddar cheese and bacon (1, 7)	€ 22
Club sandwich (1, 3, 7)	€ 24
Vegetarian Club sandwich (1, 3, 7)	€ 20

**15% room service charge**

## Insalate

---

Insalata caprese (7)	€ 22
Caesar di pollo (2, 3, 6, 7)	€ 22
Insalata greca (7)	€ 20
Insalata nizzarda (3, 4)	€ 22
Misticanza (-)	€ 12

## Salads

---

Tomato and buffalo mozzarella caprese (7)	€ 22
Chicken Caesar salad (2, 3, 6, 7)	€ 22
Greek salad (7)	€ 20
Nicoise salad (3, 4)	€ 22
Mixed green salad (-)	€ 12

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Antipasti

---

Parmigiana di melanzane  
(1, 7) € 25

Insalata di gamberi con pomodorini confit e olive  
(4, 12) € 27

## Starters

---

Aubergine Parmigiana  
(2, 6) € 25

Shrimp salad with confit cherry tomatoes  
and olives  
(4, 12) € 27

**Servizio in camera 15% di supplemento**

**15% room service charge**

## Primi

---

Spaghetti con pomodoro e basilico (1)	€ 31
Fusilli con ragù alla Bolognese (1, 9, 12)	€ 32
Linguine di Gragnano con vongole veraci (1, 4, 14)	€ 37
Zuppa del giorno (9)	€ 20

## Pasta & Soup

---

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil (1)	€ 31
Fusilli pasta with Bolognese ragout (1, 9, 12)	€ 32
Linguine pasta with clams (1, 4, 14)	€ 37
Soup of the day (9)	€ 20

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Secondi di pesce

---

Filetto di branzino alla griglia  
con salsa broccoli e patate al sale  
(4)

€ 37

## Secondi di carne

---

Filetto di manzo con patate novelle  
(-)

€ 35

## Fish courses

---

Grilled fillet of seabass with broccoli  
and salted potatoes  
(4)

€ 37

## Meat courses

---

Beef fillet with roasted potato  
(-)

€ 35

**Servizio in camera 15% di supplemento**

**15% room service charge**

## Dessert

---

Babà con crema e amarena (1, 3, 7)	€ 17
Selezione di gelati e sorbetti (1, 3, 7)	€ 17
Tagliata di frutta (-)	€ 17

## Desserts

---

Rhum babà with vanilla cream and cherry (1, 3, 7)	€ 17
Selection of ice-cream and sorbert (1, 3, 7)	€ 17
Fresh fruit platter (-)	€ 17

**Servizio in camera 15% di supplemento**

**15% room service charge**

### Dopo la mezzanotte

Caprese di mozzarella di bufala e pomodoro (7)	€ 20
Selezione di salumi e formaggi (7)	€ 30
Verdure alla griglia (-)	€ 12
Tagliata di frutta (-)	€ 20

### From midnight

Tomato and buffalo mozzarella caprese (7)	€ 20
Cheese and cold meat platter (7)	€ 30
Grilled vegetables (-)	€ 12
Fresh fruit platter (-)	€ 20

**Servizio in camera 15% di supplemento**

**15% room service charge**

## Dalla Cantina - From the Wine Cellar

---

		<b>Bicchieri</b> By the glass	<b>Bottiglia</b> Bottle
<b>Champagne &amp; Spumanti</b>			
- <b>ITALIA</b>			
Ferrari Perlè Bianco	2006 <i>chardonnay</i>	€ 15	€ 57
Ca del Bosco Collection D.Z.	2013 <i>chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i>		€ 80
- <b>FRANCIA</b>			
Champagne Henri Giraud Espirit Brut s.a.	<i>pinot nero</i>		€ 75
Champagne Louis Roedere Brut Premier s.a.	<i>pinot nero, chardonnay, pinot meunier</i>	€ 25	€ 100
<b>Vini Bianchi - White Wines</b>			
I Favati Fiano di Avellino	<i>fiano</i>	€ 8	€ 30
Terre Stregate Falanghina Trama	<i>fanghina</i>	€ 7	€ 27
Mastro Bianco Campania IGT	<i>coda di volpe, fiano, greco e fanghina</i>		€ 35
<b>Vini Rosati - Rosé Wines</b>			
San Salvatore Vetere Rosato	<i>aglianico</i>	€ 9	€ 40
Pascal Jolivet Sancerre Rosato	<i>pinot nero</i>		€ 55
<b>Vini Rossi - Red Wines</b>			
Terre Stregate Aglianico	<i>aglianico</i>	€ 7	€ 27
La Molarata Taurasi Santa Vara	<i>aglianico</i>	€ 14	€ 50

Servizio in camera 15% di supplemento



## Acqua Minerale

---

Minerale naturale Panna	€ 6
Minerale naturale Lauretana	€ 7
Minerale frizzante San Pellegrino	€ 6
Minerale frizzante Perrier	€ 8

## Bevande Analcoliche

---

Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 6
Feever Tonica, Feever lemon, Red Bull energy drink	€ 7
Lurisia aranciata, Lurisia gazzosa	€ 8
Tè freddo al limone, Tè freddo pesca, Tè freddo verde	€ 8

## Birre

---

<b>Nazionali:</b> Menabrea	€ 8
<b>Internazionali:</b> Franziskaner Weiss	€ 8

Servizio in camera 15% di supplemento

## Mineral Water

---

Still mineral water Panna	€ 6
Still mineral water Lauretana	€ 7
Sparkling mineral water San Pellegrino	€ 6
Sparkling mineral water Perrier	€ 8

## Soft Drinks

---

Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 6
Feever Tonica, Feever lemon, Red Bull energy drink	€ 7
Lurisia aranciata, Lurisia gazzosa	€ 8
Lemon ice tea, Peach ice tea, Green ice tea	€ 8

## Beers

---

<b>Italian:</b> Menabrea	€ 8
<b>International:</b> Franziskaner Weiss	€ 8

15% room service charge

## Bevande Calde

---

Espresso	€ 5
Doppio espresso	€ 6
Espresso decaffeinato	€ 5
Caffè americano	€ 6
Americano decaffeinato	€ 6
Caffè d'orzo	€ 5
Cappuccino	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Caffè macchiato	€ 5
Cioccolata calda	€ 6
Selezione di Tè e Teaforte	€ 7

**Servizio in camera 15% di supplemento**

## Hot Drinks

---

Espresso	€ 5
Double espresso	€ 6
Decaffeinated espresso	€ 5
American coffee	€ 6
Decaffeinated American coffee	€ 6
Barley coffee	€ 5
Cappuccino	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Macchiato	€ 5
Hot chocolate	€ 6
Our selection of Teas and Teaforte	€ 7

**15% room service charge**

Gli alimenti come il pesce, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica mediante sottovuoto e abbattimento a -20° per almeno 48 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In conformità al **Regolamento UE n. 1169/2011** del Parlamento e del Consiglio Europeo, segue l'elenco dei prodotti e delle sostanze che potrebbero provocare allergie e intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) 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.
8. Frutta a guscio, quali mandorle, nocciole, anacardi, noci, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio.
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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l.

Our fresh fishery products have not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing at -20° for at least 48 hours, including fish that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere according to Reg. (EC) No 853/2004, annex III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.

In compliance with the **EU Regulation. 1169/2011** of the European Parliament and Council, the list of products and substances that may cause allergies and intolerances follows:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof.
8. Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre.