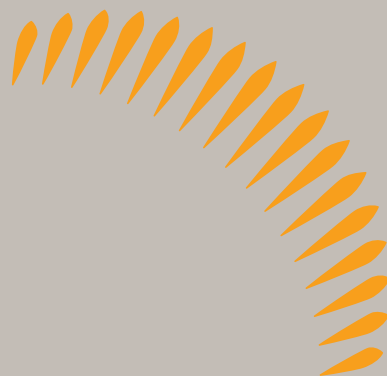


menu



wellness break 29€

Menù a buffet con proposte di affettati e formaggi nostrani, insalate, contorni, frutta e dessert

Buffet menu with selection of cold cuts and local cheeses, salads, side dishes, fruit and desserts

wellness lunch 34€

Menù a buffet con proposte di primi piatti, affettati e formaggi nostrani, insalate, contorni, frutta e dessert

Buffet menu with selection of first courses, cold cuts and local cheeses, salads, side dishes, fruit and desserts

SELEZIONE DI PRIMI PIATTI SELECTION OF FIRST COURSES

Orecchiette alla crudaiaola con pecorino, olive e capperi

Orecchiette with pecorino, olives and capers

Riso rosso integrale con carote e zucchine, edamame e sesamo nero

Red whole-grain rice with carrots and zucchini, edamame and black sesame

Parmigiana di melanzane*

Eggplant parmigiana*

Lasagne*

Lasagna*

Vellutata di carote e zenzero

Carrot & ginger velouté

Inclusi in tutti i menù acqua, caffè e un calice di vino.

All menu options come with water, coffee and a glass of wine.

***I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine.**

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin.

ALLERGENI LUNCH

Orecchiette alla crudaiola, pomodoro e passata, pecorino olive

e capperi: solfiti, glutine (Semola di grano duro), Latte e derivati

Riso rosso integrale con verdure (carote e zucchine), edemame

e sesamo nero: solfiti, Latte e derivati

Lasagne*: Glutine (semola di GRANO duro, farina di Frumento),

Latte e derivati, Uova, Sedano

Vellutata di carote e zenzero: Sedano, latte e derivati

Parmigiana di melanzane: Uova, Latte e derivati

Cubotto alla nerana rossa con zucchone bio: Uova, Latte e

derivati, Glutine (semola di grano duro)

Uova Sode: Uova

Tonno sott'olio: Pesce

Alici sott'olio: Pesce

Mozzarelline: Latte e derivati

Grana Padano: Latte e derivati, Lisozima, Uovo

Caciotta: Latte e derivati, può contenere tracce di Frutta a

Guscio (Mandorle), Sedano, Sesamo

Pecorino Romano: Latte crudo / latte non pastorizzato e

derivati, può contenere tracce di Frutta a Guscio (Mandorle),

Sedano, Sesamo

Ricotta: Latte e derivati

Caprino: Latte e derivati

Prosciutto Crudo/Prosciutto Cotto/Fesa di Tacchino/Porchetta

di Ariccia/Roast Beef: no allergeni

Broccoli*/Carote*/Cavolfiore*/Patate*/Fagiolini*/Pomodori

Secchi/Olive Leccino/Mais: no allergeni

Fagioli Rossi: Sedano

Capperi sott'Aceto: Solfiti

Uvetta Sultanina: Anidride Solforosa

Semi di Girasole: Tracce di Soia, Glutine

Semi di Zucca: Tracce di Glutine, Soia e Frutta a Guscio

(Mandorle)

Semi di Sesamo: Tracce di Sesamo

Semi di Chia: Tracce di Frutta a Guscio (Arachidi), Semi di Sesamo, Solfiti

Mandorle/Noci/Nocciole: Frutta a Guscio

Yogurt Naturale/Frutti di Bosco: Latte e derivati

Muesli alla Frutta: Grano, Avena, Orzo (Glutine), tracce di Frutta a Guscio

Muesli al Cioccolato: Grano, Avena, Orzo (Glutine), Frutta a Guscio (Nocciole), Soia, Latte e derivati

Pancakes*: Frumento (Glutine), Latte e derivati, Uova

Crema alla Vaniglia: Latte e derivati, Uova

Pane Bianco/Integrale: Grano (Glutine)

Pane con Semi di Sesamo: Grano (Glutine), Sesamo, Soia

Scrocchiarella: Grano (Glutine), Frutta a Guscio (Nocciole)

Focaccia olive nere: Grano (Glutine)

Focaccia al Rosmarino: Grano (glutine)

Torta di Mele*: Uova, Latte e derivati, Glutine (frumento)

Torta Caprese*: Uova, Frutta a guscio (mandorle), lecitina di soia

Torta di carote*: Uova, Latte e derivati, Glutine (frumento)

Crostata all'Albicocca: Latte, Uova, Farina di Grano 00 (Glutine)

Waffel*: Grano (Glutine), Uova, Latte e derivati, può contenere tracce di Soia

Biscotti Frollini: Grano (Glutine), Burro, Uova, Mandorle

Biscotti al Cacao: Latte e derivati, Grano (Glutine), può

contenere Frutta a Guscio Soia, Sesamo e Arachidi

Birra: Orzo (Glutine)

Vino: Solfiti

Caffè macchiato: Latte e derivati

Caffè d'Orzo: Orzo (Glutine)

Caffè al Ginseng: Latte e derivati, può contenere tracce di Orzo (Glutine)

Cappuccino: Latte e derivati

Latte crudo / latte non pastorizzato: Il consumo di formaggi a base di latte crudo è sconsigliato a donne in gravidanza, bambini, anziani e persone immunodepresse.

Tutti i prodotti potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa, Molluschi

*I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine.

LUNCH ALLERGENS

Orecchiette alla crudaiola (with tomato and tomato purée, pecorino cheese, olives, and capers): sulfites, gluten (durum wheat semolina), milk and dairy products Eggs.

Whole grain red rice with vegetables (carrots and zucchini), edamame, and black sesame: sulfites, milk and dairy products

Lasagna:* Gluten (durum wheat semolina, soft wheat flour type 0), Milk, Eggs, Sulfur dioxide and sulfites, celery

Carrot and ginger velouté (creamy soup): celery, milk and dairy products

Eggplant parmigiana: eggs, milk and dairy products

Cubotto pasta alla Nerano (red version) with organic zucchini: eggs, milk and dairy products, gluten (durum wheat semolina)

Boiled eggs: Eggs

Tuna in oil: Fish

Anchovies in oil: Fish

Mozzarella cheese: Milk and derivatives (Lactose)

Grana Cheese: Milk and derivatives (Lactose), Lysozyme, Eggs

Caciotta cheese: Milk and derivatives (Lactose), it may contain traces of Nuts (Almonds), Celery, Sesame

Pecorino cheese: Milk and derivatives (Lactose), it may contain traces of Nuts (Almonds), Celery, Sesame

Ricotta cheese: Milk and derivatives (Lactose)

Goat Milk cheese: Milk and derivatives (Lactose)

Raw Ham/Baked Ham/Turkey Breast/Porchetta (Roast Pork)/Roast Beef: no allergens

Broccoli*/Carrots*/Cauliflower*/Potatoes*/Green Beans*/Dry Tomatoes/Leccino Olives,/Corn: no allergens

Pickled Capers: Sulphites

Sultana Raisins: Sulphur Dioxide

Sunflower seeds: Traces of Soy, Gluten

Pumpkin seeds: Traces of Gluten, Soy And Nuts (Almond)

Sesame seeds: Traces of Sesame

Chia seeds: Traces of Nuts (Peanuts), Sesame Seeds, Sulfites

Almonds/Walnuts/Hazelnuts: Nuts

Plain/Berries Yoghurt: Milk and derivatives

Fruit Muesli: Wheat, Oats and Barley (Gluten), traces of Nuts

Chocolate Muesli: Wheat, Oats and Barley (Gluten), Nuts (Hazelnuts), Soy, Milk and derivatives

Pancakes*: Wheat (Gluten), Milk and derivatives, Eggs

Vanilla cream: Milk and derivatives, Eggs

White and Wholemeal bread: Wheat (Gluten)

Bread with Sesame Seeds: Wheat (Gluten), Sesame, Soy

Crispy bread: Wheat (Gluten), Nuts (Hazelnuts)

Olive Focaccia: Wheat (Gluten)

Rosemary Focaccia Bread: Wheat (Gluten)

Apple pie*: Wheat (Gluten), Eggs, Milk and derivatives

Caprese cake*: eggs, tree nuts (almonds), soy lecithin

Carrot cake*: eggs, milk and dairy products, gluten (wheat)

Berries Tart: Wheat (Gluten), Soy, Milk and derivatives, Egg, Nuts (Peanuts And Hazelnuts)

Apricots tart*: eggs, milk and dairy products, gluten (wheat)

Waffle*: Wheat (Gluten), Eggs, Milk and derivatives, it may contain traces of Soy

Shortbread Biscuits: Wheat (Gluten), Butter, Eggs, Almonds

Cocoa Biscuits: Milk and derivatives, Wheat (Gluten), it may contain Nuts, Soy, Sesame and Peanuts

Beer: Barley (Gluten)

Wine: Sulphites

Macchiato Coffee: Milk and derivatives

Barley Coffee: Barley (Gluten)

Ginseng Coffee: Milk and derivatives, it may contain traces of Barley (Gluten)

Cappuccino: Milk and derivatives

Raw milk / Unpasteurized milk: The consumption of cheeses made from raw milk is not recommended for pregnant women, children, the elderly, and immunocompromised individuals.

All products may contain traces of: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, mollusks.

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin.