

## *Embrace the art of Fine Dining ...through Room Service*

### Le nostre specialità - Our signature dishes

Uovo Poche' gratinato al Tartufo Nero, Spugnone e Asparagi.....	€ 22,00
<i>Gratinated poached Egg, Black Truffle, Morel Mushrooms and Asparagus</i>	
Le due Tartare di Manzo Fassone .....	€ 24,00
<i>Our two "Fassone" Beef Tartare</i>	
Crema di Fave, Borragine, Gnocchetti di Ricotta fresca .....	€ 22,00
<i>Broad Bean Soup, Borage, fresh Ricotta Cheese Dumplings</i>	
Spaghetti grezzi alla Carbonara di Mare .....	€ 26,00
<i>Seafood Carbonara Spaghetti</i>	
Baccala' Nero arrosto, Bruscardoli e Salsa di Rabarbaro.....	€ 32,00
<i>Roasted Black Cod, wild Sprouts and Rhubarb Sauce</i>	
Costoletta di Vitello alla Milanese, Pomodori Sardi.....	€ 35,00
<i>"Milanese" Veal Cutlet, Sardinian Tomatoes</i>	

### All day menu

#### Sandwiches

Club Sandwich Classico.....	€ 25,00
<i>Classic Club Sandwich</i>	
Sandwich al Salmone.....	€ 24,00
<i>Salmon Sandwich</i>	
Focaccia Vegetariana .....	€ 21,00
<i>Vegetarian Focaccia</i>	
Il Nostro Hamburger .....	€ 26,00
<i>Our Hamburger</i>	

### Insalate e Antipasti – *Salads and Starters*

Insalata Nizzarda "The Park".....	€ 29,00
<i>Nizzarda Salad "The Park"</i>	
Caesar Salad Classica.....	€ 22,00
<i>Classic Caesar Salad</i>	
Insalata di Gamberi e Zenzero candito .....	€ 23,00
<i>Salad with Prawns and candied Ginger</i>	
Carpaccio di Manzo scottato alla Senape, Rucola, Parmigiano e Tartufo Nero...€	23,00
<i>Seared Beef "Carpaccio" with Mustard, Rocket Salad, Parmesan and Black Truffle</i>	
Mozzarella di Bufala, Melanzane e Peperoni marinati.....	€ 21,00
<i>Mozzarella, Eggplant, Peppers marinated with Basil</i>	
Salmone affumicato.....	€ 22,00
<i>Smoked Salmon</i>	
Insalata Caprese.....	€ 18,00
<i>Caprese Salad</i>	
I Salumi Italiani.....	€ 24,00
<i>Italian cured Meats</i>	
Piatto di Formaggi misti.....	€ 18,00
<i>Cheese Platter</i>	
Omelette di tre Uova farcito con: Prosciutto, Funghi, Pomodoro, Basilico, Cipolla Rossa, Fontina, Parmigiano.....	€ 15,00
<i>Three Egg Omelettes with: Ham, Mushrooms, Tomato, Basil, Red Onion, Fontina Cheese, Parmesan</i>	

### Piatti Caldi – *Hot Dishes*

Crema di Piselli, gocce di Parmigiano e Calamaretti.....	€ 19,00
<i>Green Peas Soup, drops of Parmesan Cheese, Squids</i>	
Risotto allo Zafferano e Fiori di Zucchine*.....	€ 22,00
<i>Saffron Risotto with Courgette Flowers</i>	
Spaghetti freschi alla Chitarra con Vongole Veraci e Peperoncino fresco* .....	€ 20,00
<i>Fresh Spaghetti Chitarra with Clams and fresh Chilli Pepper</i>	
Mezza Maniche alle Melanzane, Pomodoro e Ricotta stagionata* .....	€ 21,00
<i>"Mezze Maniche" Pasta with Eggplant, Tomatoes and "Ricotta" cheese</i>	

Penne o Spaghetti (A Vostra Scelta): Salsa Bolognese, Salsa Arrabbiata, Salsa Carbonara..... <i>Penne or Spaghetti (At Your choice):</i> <i>Bolognese Sauce, Arrabbiata Sauce, Carbonara</i>	€ 20,00
Scaloppa di Branzino arrosto e Asparagi Gratinati..... <i>Roasted Fillet of Sea Bass with gratinated Asparagus</i>	€ 29,00
Pesce Spada alla griglia con Caponata di Verdure ..... <i>Grilled Swordfish with Vegetables "Caponata"</i>	€ 29,00
Cotoletta di Vitello alla Milanese con Patatine Novelle arrosto..... <i>Milanese Veal Cutlet with Roasted Potatoes</i>	€ 30,00
Filetto di Manzo, Verdure grigliate marinate al Basilico..... <i>Fillet of Beef, Grilled Vegetables marinated with Basil</i>	€ 29,00

\*Piatti Vegetariani

#### Dolci – Desserts

Biscotto al Cioccolato, Mousse al Lime e Granita al Melone..... <i>Chocolate Biscuit, Lime Mousse and Melon Water Ice</i>	€ 13,00
Tiramisù "Classico" ..... <i>"Classic" Tiramisù</i>	€ 14,00
Bignè farcito con Frutti di Bosco e Sorbetto al Lampone ..... <i>Bignè stuffed with wild Berries, Raspberry Sorbet</i>	€ 13,00
Tagliata di Frutta fresca..... <i>Fresh sliced Fruits</i>	€ 18,00
Macedonia di Frutta fresca..... <i>Fresh Fruits Salad</i>	€ 16,00
Selezione di Sorbetti artigianali ..... <i>Selection of home made Sorbets</i>	€ 10,00

Ristorante the Park/ *The Park Restaurant*

Secondo Stagione – *At this time of the Year*

Scampi laccati al Miele, Carciofi e Crema al Balsamico.....	€ 25,00
<i>Glazed Prawns with Honey, Artichokes and Balsamic Cream</i>	
Riso mantecato al Finocchietto Selvatico, Gamberi Rossi, Guanciale Pepato.....	€ 25,00
<i>Risotto with Wild Fennel, Red Prawns and Spicy Cheek</i>	
Raviolini di Piselli, Ragout di Capretto, Asparagi e Pecorino .....	€ 23,00
<i>Ravioli stuffed with green Peas, Goat Ragout, Asparagus and Pecorino Cheese</i>	
Trancio di Rombo, Gratin alle Nocciole, Piselli, Fave e Salsa alla Liquirizia .....	€ 35,00
<i>Turbot with Hazelnut Gratin, Broad Beans, green Peas with Liquorice Sauce</i>	
Maialino Sardo croccante, Salsa alla Senape, Verdure, farcite.....	€ 31,00
<i>Crispy Sardinian Baby Pork, Mustard Sauce, Stuffed Vegetables</i>	
Lombatina di Agnello Pre Salé in crosta di Pistacchi, Carciofi e Patate.....	€ 33,00
<i>“Pre- Salé” Loin of Lamb in Pistachio crust, Artichokes and Potatoes</i>	

Da Sempre, Per Sempre – *Always and Forever*

Il Crudo di Mare.....	€ 26,00
<i>Selection of raw Mediterranean Seafood and Fish</i>	
Insalate di Mare in cinque cotture .....	€ 26,00
<i>Seafood Salad in five variations</i>	
Fusilli trafilati al Bronzo, Cacio e Pepe, Fave fresche e Pomodori Datterini canditi .....	€ 22,00
<i>Fusilli Pasta, “Cacio” Cheese and Pepper, fresh Broad Beans, candied Cherry Tomatoese</i>	
Calamaretti Spillo, Scampo, Triglia in Tempura con Verdure croccanti, Insalatine di Campo.....	€ 34,00
<i>“Tempura” of Squids, Prawn, red Mullet with crispy Vegetables and mixed Salad</i>	

Dolci – Desserts

La Nostra St. Honoré .....	€ 15,00
<i>Our St. Honoré</i>	
Tortina alle Fragoline di Bosco, Ricotta e Aceto Balsamico .....	€ 15,00
<i>Wild Strawberry Tart, Ricotta Cheese and Balsamic Vinegar</i>	
Mousse al Cioccolato, Olio di Arancia e Caramello.....	€ 15,00
<i>Chocolate Mousse, Orange and Caramel Oil</i>	
Frutta del Momento, Granita al Vino Spumante Franciacorta .....	€ 15,00
<i>Seasonal Fruit, "Franciacorta" Sparkling Wine Water Ice</i>	
Babà al Cioccolato con Crema all' Ananas .....	€ 15,00
<i>Chocolate "Babà" with Pineapple Cream</i>	

Ristorante The Park / *The Park Restaurant*

Il menù del Ristorante The Park viene servito:  
dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 12.30 alle ore 14.30 e dalle ore 19.30 alle ore 22.30.  
Sabato a pranzo e Domenica tutto il giorno il Ristorante The Park è chiuso.  
Potranno comunque essere ordinati i piatti dal menu ALL DAY.

*The Park Restaurant menu is available from Monday to Friday from 12.30 to 14.30 and  
From 12.30 to 14.30  
And from 19.30 to 22.30  
The Park Restaurant is closed on Saturday at lunch time and on Sunday all day long.  
The ALL DAY menu is available 24 hours a day, 7 days a week.*