

AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



1
CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



2
CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND
PRODUCTS THEREOF



3
UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND
PRODUCTS THEREOF



4
PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS THEREOF



5
ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF



6
SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF



7
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK AND
PRODUCTS THEREOF



8
FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



9
SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY AND
PRODUCTS THEREOF



10
SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF



11
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
PRODUCTS THEREOF



12
ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



13
LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND
PRODUCTS THEREOF



14
MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND
PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

Se sei allergico **informa il nostro personale.**

WiFi: bozza 2025



il Giardino del Direttore

Home Restaurant

• DRINK | WINE | BEER | FOOD | PIZZA •

Menu

Il gusto dell'Ospitalità

.....
The taste of Hospitality

Drink

Aperol Spritz.....	15
Limoncello Spritz.....	15
Gyn tonic.....	15
Negroni.....	15
Americano.....	15
Mojito.....	15
Bellini.....	15
Martini Cocktail.....	15
Cuba libre.....	15

Orange Juice.....	5
Lemon Juice.....	7
Smoothies.....	10
Beer.....	5
Wine.....	8
Coca cola.....	5
Champagne.....	12
Prosecco.....	7
Limoncello.....	7

Light lunch

INSALATE SALADS 15	PANINI SANDWICHES 10
PIATTO DEL GIORNO DISH OF THE DAY 15	BRUSCHETTE ALICI E BURRO BRUSCHETTA WITH ANCHOVIES AND BUTTER 10
OLIVE OLIVES 5	

Dinner

PIZZA DEL DIRETTORE MORTADELLA AND PISTACHIO CREAM 15	PIZZA SALAME SALAMI PIZZA 15
PIZZA MARGHERITA TOMATO AND MOZZARELLA 12	PIZZA POMODORINI CHERRY TOMATO PIZZA 15
PIATTO DEL GIORNO DISH OF THE DAY 15	LASAGNA* 15
SPAGHETTI CARBONARA 15	SPAGHETTI POSITANO CHERRY TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL 15
GNOCCHETTI PESTO O POMODORO E MOZZARELLA GNOCCHETTI PESTO OR TOMATO AND MOZZARELLA 15	

Dessert

TIRAMISÙ 8	DELIZIA LIMONE 8
COPERTO COVER 2	