

Il bar è da sempre il luogo ideale per degustare un buon caffè, tè o un aperitivo, per incontrarsi e condividere momenti. Oggi diventa anche l'occasione per deliziare il palato con piccoli snacks e piatti che racchiudono sapori internazionali in un'atmosfera che solo questo angolo di hotel può regalarci.

Lo Chef di cucina Mario Porcelli

I NOSTRI PICCOLI BRUNCH E SNACKS

INSALATA DI POMODORINI Euro 28

cetrioli, bocconcini di mozzarella di bufala, olive, pannocchie arrostate, pane di Altamura e yogurt

CLUB SANDWICH CLASSICO Euro 31

(20 min. tempo d'attesa)

pollo cotto a bassa temperatura, maionese alla paprica, pomodoro, uovo, bacon, iceberg

I NOSTRI DOLCI

CROSTATA   Euro 10

frutta fresca di stagione e crema pasticceria

SACHER Euro 10

pan di spagna, albicocca e cioccolato

TIRAMISÙ Euro 10

mascarpone, caffè e cacao

TORTA Euro 10

limone e fragola

IL MIO STRUDEL  Euro 10

frolla, mela, uvetta e cannella

 vegetariano

 senza glutine

 vegano

 prodotti locali

LA NOSTRA PICCOLA CUCINA CALDA

MINISTRONE DI ORTAGGI E VERDURE Euro 23

pane di segale e basilico  

TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA   Euro 31

funghi porcini e tartufo nero

HAMBURGER "ALPENROYAL" Euro 29

pomodoro, iceberg, formaggio d'alpeaggio, salsa tartara e patatine fritte

BRANZINO ARROSTITO  Euro 39

ortaggi al timo e salsa agrodolce

COTOLETTA DI VITELLO Euro 30

patatine fritte e confettura di mirtilli

SPECIALITÀ CAVIALE IRANIANO

(su ordinazione 3 giorni)

Caviale Kaluga Amur 30 gr. Euro 200

Caviale Kaluga Amur 50 gr. Euro 300

Caviale Calvisius 30 gr. Euro 250

Caviale Calvisius 50 gr. Euro 350

Caviale Beluga 30 gr. Euro 590

Caviale Beluga 50 gr. Euro 960

Blinis con farina di grano saraceno, tartare Euro 60

di salmone Balik, cetriolo e panna acida*

Carpaccio di manzo con tartufo e rösti di Euro 60

patate*

**Entrambi i piatti sono da ordinare con una porzione di caviale. Ordinazione minima 2 persone (anche piatti diversi)*

Alcuni di questi piatti possono essere adattati ad intolleranze al glutine oppure al lattosio. Tutto il nostro assortimento di pesce proviene da fonti sostenibili. Alcuni prodotti freschi di origine animale o vegetale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per maggiori informazioni i nostri collaboratori sono a Vostra disposizione.