
PRANZO IN CAMERA: DALLE ORE 12:00 ALLE ORE 14:00
(ROOM-SERVICE FOR LUNCH - FROM 12:00 TO 2:00 PM)

CENA IN CAMERA: CONSULTARE IL MENU "RISTORANTE VISCONTI" NELLA CARTELLETTA
ROOM-SERVICE FOR DINNER - PLEASE LOOK THE "VISCONTI MENU" INTO THE HOTEL DIRECTORY

CONTATTARE IL RICEVIMENTO AL N. 9 PER DISPONIBILITÀ SERVIZIO
(PLEASE DIAL N. 9 - RECEPTION - FOR SERVICE AVAILABILITY)

CRUDO E MOZZARELLA	€ 8.00
<i>Raw ham and mozzarella cheese</i>	
SALUMI MISTI (coppa, salame, pancetta)	€ 8.00
<i>Mixed cold cuts (pork neck, salami, belly of pork)</i>	
BRESAOLA CON SCAGLIE DI GRANA E MISTICANZA	€ 8.00
<i>Cured meat with grana cheese and mixed salad</i>	
CAPRESE	€ 8.00
<i>Mozzarella cheese and tomatoes</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI (grana padano, brie, caciottina, pecorino)	€ 8.00
<i>Cheese selection (grana padano, brie, caciottina, sheep milk cheese)</i>	
TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	€ 4.00
<i>Toast with baked ham and cheese</i>	
FOCACCIA FATTA IN CASA CON COTTO E MOZZARELLA	€ 6.00
<i>Flat bread home made with baked ham and mozzarella cheese</i>	
<i>TORTELLI PIACENTINI (ripieno di ricotta ed erbe) AL BURRO E SALVIA</i>	
<i>€ 10.00</i>	
<i>Typical local ravioli with ricotta cheese and herbs - sage and butter</i>	
LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ	€ 10.00
<i>Classic lasagna with tomato and meat sauce</i>	
PENNE AL POMODORO	€ 8.00
<i>Pasta "Penne" with tomato sauce</i>	
FUSILLI AL RAGÙ BOLOGNESE	€ 8.00
<i>Pasta "Fusilli" with bolognese sauce</i>	
TROFIETTE AL PESTO	€ 8.00
<i>Pasta "trofiette" with pesto sauce</i>	
<i>ITALIAN SALAD: lattuga, radicchio, pomodori, carote, tonno, mozzarella</i>	
<i>€ 9.00</i>	
<i>Lettuce, red chicory, tomatoes, carrots, tuna fish, mozzarella cheese</i>	
CAESAR SALAD: lattuga, petto di pollo, pane tostato e grana... ..	€ 10.00
<i>Lettuce, chicken in julienne, croutons and sliver of grana padano cheese</i>	
GREEK SALAD: lattuga, feta greca, olive nere, cipolla rossa e pomodori	€ 9.00
<i>Lettuce, feta greek cheese, black olives, red onion and tomatoes</i>	
DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE € 5.00	
<i>TORTA SBRISOLONA ALLA PIACENTINA CON CREMA AL MASCARPONE - Typical crispy cake with almonds and mascarpone cream</i>	
<i>TIRAMISÙ DELLA CASA - Tiramisù home made</i>	
<i>SEMIFREDDO DELLA CASA - Semifreddo home made</i>	
<i>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO</i>	
<i>Fresh fruit salad with ice cream</i>	
<i>ANANAS AL NATURALE - Natural pineapple</i>	
<i>DOLCE DEL GIORNO - Dessert of the day</i>	

VINI BIANCHI

ORTRUGO ARMONIA, VINO VIVACE	€ 8.00
<i>Cantina Valtidone (375ml)</i>	
GEWÜRZTRAMINER, VINO FERMO	€ 10.00
<i>Rocca Savina (375ml)</i>	
PINOT GRIGIO, VINO FERMO	€ 10.00
<i>Colline dei Filari (375ml)</i>	
ORTRUGO SPAGO, VINO VIVACE	€ 16.00
<i>Poggiarello (750ml)</i>	
CHARDONNAY, VINO FERMO	€ 14.00
<i>Colline dei Filari (750ml)</i>	

VINI ROSSI

GUTTURNIO CAESAR, VINO VIVACE	€ 8.00
<i>Cantina Valtidone (375ml)</i>	
NERO D'AVOLA, VINO FERMO	€ 8.00
<i>Terre di Zagara (375ml)</i>	
BRUNELLO, VINO FERMO	€ 14.00
<i>Alte Rocche Bianche (375ml)</i>	
GUTTURNIO SPAGO, VINO VIVACE	€ 15.00
<i>Poggiarello (750ml)</i>	
CHIANTI CLASSICO, VINO FERMO	€ 16.00
<i>Torre delle Grazie (750ml)</i>	

CHAMPAGNE - SPUMANTI

PERLAGE BRUT, Spumante metodo classico	€ 20.00
<i>Emilia Romagna (750ml)</i>	
VALDOBBIADENE, Prosecco Superiore Corner	€ 16.00
<i>Veneto (750ml)</i>	
FERGHETTINA, Franciacorta - Lombardia (750ml)	€ 20.00
CHAMPAGNE BRUT, Henry Verlainne - Francia (750ml)	€ 28.00
MOËT CHANDON - Epernay France (750ml)	€ 59.00
ACQUA MINERALE NAT./FRIZZ. - MINERAL WATER (92 cl)	€ 3.00
ACQUA MINERALE NAT./FRIZZ. - MINERAL WATER (40 cl)	€ 2.00

*I dessert sono preparati quotidianamente dal nostro staff - The desserts daily made by our staff

(*Prodotti contenenti semola di grano duro - latte - latte scremato - soia - uova - lisozima da uova - noce moscata - calamari - gamberi)

(*Products containing durum wheat - milk - skimmed milk - soy - eggs - lysozyme from eggs - nutmeg - squid - shrimp - celery - butter - gluten)