CROWNE PLAZA®

AN IHG® HOTEL

AQUATTRO

RESTAURANT

Antipasti
Starters

Tortino ai funghi porcini e crema al tartufo nero *Porcini mushroom tart and black truffle cream*	€ 14,00
Bresaola di rapa rossa insalata di radicchio e zucca arrostita *Thin sliced roast beef with Dijon vinaigrette and mixed greens*	€ 13,00
Crudo di Montagnana gnocco fritto e bufala *Montagnana raw ham, fried dumpling and buffalo mozzarella*	€ 14,00
Insalata di piovra* e patate con pesto leggero *Octopus* and potato salad with light pesto*	€ 15,00

Primi tradizionali
Italian traditional

Spaghetto “Gerardo di Nola” alla carbonara *Spaghetti “Gerardo di Nola” carbonara style*	€ 14,00
Rigatoni cacio e pepe *Rigatoni with cheese and pepper*	€ 13,00
Tagliolini di ortaggi crema di riso allo zafferano pinoli tostati terra di olive *Vegetable tagliolini saffron rice cream toasted pine nuts and dried olive*	€ 13,00
Risotto Amarone e scampi* *Amarone and scampi* risotto*	€ 16,00
Minestrone di verdure* *Vegetable* soup*	€ 9,00

Secondi
Main course

Tofu alla cacciatora crema di patate viola spinaci olio uvetta e pinoli gnocco alla romana *Tofu purple potato cream spinach oil raisins and pine nuts Roman gnocco*	€ 15,00
Tomino piemontese e misticanza di ortaggi invernali arrostiti *Piedmontese tomino and mixed salad of roasted winter vegetables*	€ 17,00
Costoletta di vitello alla milanese concasse di pomodoro patate fritte maionese alle Taggiasche *Veal cutlet in breadcrumbs with tomato concasse fried potatoes taggiasche mayonnaise*	€ 26,00
Controfiletto di manzo e radicchio grigliato, salsa di noci (a parte) *Grilled sirloin steak and radicchio (wholenuts sauce a the side)*	€ 24,00
Branzino alla griglia, maionese di piovra e cicoria selvatica all’agro *Grilled sea bass with octopus mayonnaise and wild chicory*	€ 25,00

Insalatone
Salad bowls

Insalata di farro con dadolata di verdure e mandorle tostate *Spelt salad with diced vegetables and toasted almonds*	€ 12,00
Insalata di radici germogli e semi arrostiti *Roasted root, sprout and seed salad*	€ 13,00
Tonno fresco, fagioli borlotti, cipolla croccante e aceto balsamico *Fresh tuna, borlotti beans, crunchy onion and balsamic vinegar*	€ 15,00

Contorni
Side course

Patate* fritte *French fries potatoes**	€ 5,00
Insalata fresca di stagione *Fresh seasonal salad*	€ 6,00
Patate al forno *Baked potatoes*	€ 6,00
Cicoriella selvatica all'agro *Wild chicory panfried*	€ 7,00

ALLERGENI
ALLERGENES

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011. "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio."
The administered dishes contains or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in att. II of the EU Reg. 1169/2011. "Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting service staff".

Per maggiori informazioni sugli allergeni il personale è a vostra completa disposizione.
Further information regarding food allergens are available upon request.

SERVIZIO SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE SERVICE

Preghiamo il cliente che necessita di alimenti privi di glutine di segnalarlo immediatamente al personale di sala. Il menù di riferimento è quello alla carta che verrà preparato e servito in modo da garantire l'assenza di glutine.
Let us know who requires gluten-free foods to report it immediately to the staff. The menu is the one a la carte that will be prepared and served to ensure the absence of gluten.

LEGENDA

Vegetariano *Vegetarian*
Vegano *Vegan*
Senza glutine *Gluten free*

NOTE
NOTES

Le pietanze contrassegnate con *, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.
*Dishes marked with * depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain.*

Supplemento servizio in camera: € 11,00
Room service extra charge: € 11,00

ORARIO DI APERTURA

OPENING TIME

Pranzo dalle 12.30 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

Lunch from 12.30 p.m. to 14.30 p.m.

Dinner from 19.30 p.m. to 22.30 p.m