



LUNCH MENU

# ANTIPASTI

## HORS D'OEUVRES

Composta di zucca con noci,  
insalata di funghi\* tiepida e fior di latte 18  
Pumpkin compote with walnuts,  
warm mushroom\* salad, and fresh mozzarella cheese  
7 - 11 - 12 - 13

Gran piatto di prosciutto crudo di Norcia, salame nostrano,  
provolone del Monaco e parmigiano, composta di pere e noci 20  
Large platter with cured ham from Norcia, local salami,  
provolone del Monaco and parmigiano cheeses,  
pears and nuts compote  
1 - 4 - 5 - 11 - 12 - 13

# I PRIMI

## FIRST COURSES



Zuppa di lenticchie di Castelluccio  
con scarola, arancia e tartufo  
Castelluccio lentil soup  
with escarole, orange and truffle

19

6



Pasta mista con patate e provola  
Mixed pasta with potatoes and provola cheese

18

1 - 6 - 11 - 13

Spaghettoni freschi con vongole  
e carciofi  
Spaghettoni pasta with clams  
and artichokes

20

1 - 2 - 11 - 12 - 13 - 14

## I SECONDI


### MAIN COURSES

Dentice al forno con tartufo nero,  
carciofi al salto e patate sauté 29  
Baked snapper with black truffle,  
pan-seared artichokes and sautéed potatoes  
4 - 12 - 13

Petto di pollo marinato al limone,  
grigliato con mandorle, tortino di peperoni e patate 22  
Lemon-marinated grilled chicken breast with almonds,  
served with bell pepper and potato flan  
1 - 5 - 11 - 12 - 13

## ASSAGGIO VEGETARIANO

### VEGETARIAN TASTING

 Parmigiana di cardi con ricotta e pesto 18  
Cardoon parmigiana with ricotta cheese and pesto  
1 - 3 - 7 - 11 - 12 - 13

## I DOLCI

### DESSERT



Trittico Partenopeo:

Babà, Caprese, Delizia al limone

Parthenopean Trio:

Babà, Almond cake, Lemon delight

1 - 3 - 11 - 12 - 13

9



Frutta di stagione

Seasonal fruit

9

Gelati della casa

Homemade ice cream

3 - 11 - 13

9

# ALLERGENI

## ALLERGENS

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Nonostante lo scrupoloso rispetto delle norme di corretta prassi igienica adottate, le preparazioni avvengono in ambienti in cui possono essere presenti tutti gli allergeni

Hotel guests are kindly required to ask the personnel on duty for the list of allergens. Despite scrupulous compliance with the rules of good hygiene practice adopted, the preparations take place in environments where all allergens may be present

## LEGENDA

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. Glutine - Gluten        | 8. Soia - Soy                           |
| 2. Crostacei - Crustaceans | 9. Senape - Mustard                     |
| 3. Uova - Eggs             | 10. Lupini - Lupins                     |
| 4. Pesce - Fish            | 11. Latte - Milk / Dairy                |
| 5. Arachidi - Peanuts      | 12. Anidride Solforosa - Sulfur Dioxide |
| 6. Sedano - Celery         | 13. Frutta a guscio - Nuts              |
| 7. Sesamo - Sesame         | 14. Molluschi - Molluscs                |

## ICON LEGENDA



Vegetariano - Vegetarian



Vegano - Vegan

10% service charge non incluso  
10% service charge not included

\*In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, i piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - come previsto dalla nota del Ministero della Salute del 2011.

\*In the absence of availability of the fresh product, the dishes marked with (\*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin. Some products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan accordingly to EC Regulation 852 / 04. The fish used to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3 - as required by the note of the Ministry of Health of 2011.

