

Room Service

19:00 - 22:30

menù

18/20

diciottoventi
CUCINA E CANTINA

PINSA - BURGER MENU'

MARGHERITA

Mozzarella cheese and tomatoes sauce

€12,00



PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

Mozz. cheese, tomatoes sauce, mushrooms and ham

€14,00



VEGETARIANA

Mozzarella cheese, tomatoes sauce and vegetables

€14,00

SALAME PICCANTE

Mozzarella cheese, tomatoes sauce and hot salami

€14,00

SPECIAL:

BOLOGNA, PISTACCHIO, BUFALA CAMPANA

Buffalo's milk mozzarella, pistachio and mortadella

€16,00



CHEESEBURGER 18/20

Scottona burger, tomato, lettuce, cheddar, bacon and barbecue sauce - French fries

€18,00



CHICKEN BURGER 18/20

Breaded chicken cutlet, smoked provola cheese, tartare sauce, marinated cabbage, crispy onion, and lettuce - French fries

€16,00



PATATINE FRITTE

French fries

€6,00

*Farine di frumento tenero, farina di soia, farina di riso, idratazione
abbondante, olio evo, condimenti selezionati e...*

La pinsa è servita

ANTIPASTI

starter

Tartare di salmone con coulis di datterino rosso e crema di burrata
Salmon tartare with red datterino tomato coulis and burrata cream

€ 16,00

Allergeni/Allergens 5, 7

Tartare di Manzo battuta al coltello condita con acciuga, prezzemolo, capperi, cetriolini, tabasco e worchestershire, servita con anacardi, pane carasau ed emulsione senape e miele
Beef tartare hand-cut with a knife, seasoned with anchovy, parsley, capers, gherkins, Tabasco, and Worcestershire sauce, served with cashews, pane carasau, and a mustard-honey emulsion

€ 18,00

Allergeni/Allergens 2, 5, 8, 12

Insalatina di pomodori, mozzarella di Bufala Campana DOP 125g ed olio verde
Tomato salad, buffalo mozzarella DOP 125g and fresh basil

€ 11,00

Allergeni/Allergens 7

PRIMI

first

Tagliatelle fatte in casa con ragù di polpo e crumble di olive taggiasche
Tagliatelle homemade with octopus ragù and Taggiasca olive crumble

€ 18,00

Allergeni/Allergens 4, 6, 8

Taglioni di pasta fresca con salsa di datterini freschi e basilico
Fresh taglioni pasta with fresh datterini tomato sauce and basil

€ 11,00

Allergeni/Allergens 6, 8

Risotto "Selezione Oltrepò Pavese" alla Milanese con riduzione di ossobuco e gremolada
"Selezione Oltrepò Pavese" Milanese-style risotto with ossobuco reduction and gremolada

€ 18,00

Allergeni/Allergens 7, 14

GRIGLIA

grill

Galletto alle erbe mediterranee, marinato e cotto alla brace
Mediterranean herb-marinated spring chicken, grilled over charcoal

€ 19,00

Allergeni/Allergens 11

Costata di manzo ca. 500 gr
Grilled Bavarian Beef rib (approx.500 gr)

€ 29,00

Allergeni/Allergens

SECONDI

main course

Costoletta alla milanese, tomahawk di maiale vestita con pomodorini e rucola, sale maldon affumicato
Milanese cutlet, pork tomahawk with cherry tomatoes and rocket, smoked salt maldon

€ 25,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

Darna di salmone gratinato alle erbe con verdure di stagione grigliate
Herb-crusted salmon darne with grilled seasonal vegetables

€ 17,00

Allergeni/Allergens 5

CONTORNI

sides

Patate arrosto con erbe aromatiche
Roasted potatoes with aromatic herbs

€ 6,00

Insalatina mista con carote e pomodori
Green salad with tomatoes and carrots

€ 6,00

Patate fritte*
Fried potatoes

€ 5,00

DOLCI

dessert

POP 18/20

Gelato fior di latte, pop-corn caramellati e salsa mou
Ice cream, caramel pop-corn and mou sauce

€ 8,00

Allergeni/Allergens 1, 7

TIRAMISÙ

Tiramisù con polvere di brownies
Tiramisu with brownie powder

€ 8,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

LA CATALANA

Crema Catalana al limone
Lemon Catalan cream

€ 9,00

Allergeni/Allergens 6, 7

SORBETTO

Ai limoni di Sorrento
Lemon sorbet

€ 5,00

Allergeni/Allergens

BEVANDE

drinks

Acqua naturale/gassata microfiltrata 0,75 l
Still/sparkling microfiltered water
€ 3,50

Acqua naturale/gassata 0,75 l
Still/sparkling water
€ 4,00

Bibite
Soft drinks
€ 4,50

Monster Energy
Soft drink
€ 5,00

Amari/liquori nazionali
National digestives
€ 6,00

Amari/liquori internazionali
International digestives
€ 8,00

Caffè espresso
Espresso
€ 2,00

Caffè decaffeinato
Decaffeinated coffee
€ 2,50

Caffè Americano
American coffee
€ 3,00

INFO

info

Coperto & Servizio
Cover charge
€ 2,50

Room Service € 8,00

(*) Prodotti gelo
(*) *Frozen Items*

ALLERGENI

allergens

- 1** Arachidi – *Peanuts*
- 2** Frutta a guscio – *Tree nuts*
- 3** Crostacei – *Crustaceans*
- 4** Molluschi – *Shellfish*
- 5** Pesce – *Fish*
- 6** Uova – *Eggs*
- 7** Latte e prodotti latticini
Milk and dairy products

- 8** Cereali contenenti glutine – *Cereals containing gluten*
- 9** Soia – *Soya*
- 10** Semi di sesamo – *Sesame seeds*
- 11** Sedano – *Celery*
- 12** Senape – *Mustard*
- 13** Lupino – *Lupin*
- 14** Anidride solforosa – *Sulphur dioxide*
- 15** Legumi – *Legumes*