

Room Service Menu

27/28/29 Agosto | August

Chiama il numero 2920 per ordinare il tuo servizio in camera | *Please call extension 2920 to order your room service*

COLAZIONE | BREAKFAST

dalle 7:00 alle 10:00 | from 7:00 am to 10:00 am

TRADIZIONE DEL MATTINO 1, 6, 7, 8	€ 40
Tè o caffè e spremuta; cestino del fornaio, frutta fresca di stagione, burro, confetture biologiche e yogurt <i>Tea or coffee, and fresh juice; baker's basket, fresh seasonal fruit, butter, organic jams</i>	
RISVEGLIO OLTREOCEANO 1, 3, 4, 6, 7, 8, 12	€ 50
Tè o caffè e spremuta; pane tostato, frutta fresca di stagione, burro, pancake con sciroppo d'acero, uova (all'occhio di bue, strapazzate, rivoltate) <i>Tea or coffee, and fresh juice; toast, fresh seasonal fruit, butter, pancakes with maple syrup, eggs (sunny side up, scrambled, over)</i>	
SALUTO AL SOLE 1, 6, 7, 8	€ 50
Tè o caffè e spremuta; cestino del fornaio integrale, frutta fresca di stagione, avocado toast, confetture biologiche e cereali all-bran con frutti di bosco e latte vegetale <i>Tea or coffee, and fresh juice; wholemeal baker's basket, fresh seasonal fruit, avocado toast, organic jams and All-bran cereals with berries and plant-based milk</i>	

À LA CARTE

Yogurt bianco o alla frutta / <i>White or fruit yogurt</i> 7	€ 5
Cereali / <i>Cereals</i> 1, 6, 8	€ 5
Tagliata di frutta / <i>Fruit salad</i>	€ 12
Croissant misti / <i>Selection of croissants</i> 1, 3, 7, 8	€ 15
Pancake (<i>plain, syrup, fruit</i>)	€ 20
Creps (nutella, pistacchio, <i>plain</i>)	€ 20
Avocado con pane tostato / <i>Avocado on toast</i> 1	€ 20
Piatto di salumi e formaggi misti / <i>Charcuterie and cheeses</i> 1, 7	€ 30
Uova alla benedict / <i>Eggs benedict</i>	€ 25
Uova/Eggs: All'occhio di bue / <i>Sunny side up</i> - Strapazzate / <i>Scrambled</i> - Rivoltate / <i>Over</i> 3, 7	€ 20
Albumi strapazzati / <i>Scrambled egg whites</i>	€ 20
Bacon	€ 5



VELLUTATA DI VERDURE - con selezione di verdure dal nostro orto <i>Vegetables soup velouté with selection of vegetables from our garden</i> 9  	€ 18
SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO - con salsa di pomodori freschi dal nostro orto <i>Spaghetti pasta with fresh tomatoes sauce from our garden</i> 1 	€ 25
LASAGNE ALLA BOLOGNESE - con ragù di manzo alla bolognese, besciamella e parmigiano <i>Lasagne with beef ragout bolognese, bechamel sauce, parmesan</i> 1, 3, 7, 9, 12	€ 28
BRANZINO ALLA GRIGLIA - con spinaci saltati, prezzemolo, olio e limone <i>Grilled sea bass with sauteed spinach, parsley, oil and lemon</i> 4 	€ 50
FILETTO DI MANZO - con rucola e parmigiano <i>Beef filet with rocket and Parmesan cheese</i> 7 	€ 45
PIZZA Margherita; Diavola <i>Margherita; Diavola with spicy salami</i> 1, 7, 	€ 18



INSALATA CAPRESE - con pomodori freschi dell'orto e mozzarella di bufala DOP <i>Caprese salad with fresh tomatoes from the garden and buffalo mozzarella DOP</i> 7	€ 25
PROSCIUTTO TOSCANO E MOZZARELLA DI BUFALA DOP <i>Tuscan ham and buffalo mozzarella DOP</i> 7, 12	€ 25
VELLUTATA DI VERDURE - con selezione di verdure dal nostro orto <i>Vegetables soup velouté with selection of vegetables from our garden</i> 9  	€ 18
LASAGNE ALLA BOLOGNESE - con ragù di manzo alla bolognese, besciamella e parmigiano <i>Lasagne with beef ragout bolognese, bechamel sauce, Parmesan cheese</i> 1, 3, 7, 9, 12	€ 28
TRAMEZZINO DI VERDURE - con verdure grigliate e pesto di pomodoro secco <i>Grilled vegetables and sun dried tomatoes pesto</i> 1, 	€ 8
TORTA CAPRESE - torta al cioccolato con mandorle <i>Flourless chocolate cake with almonds</i> 3, 8  	€ 10
SELEZIONE DI FRUTTI DI BOSCO <i>Selection of fresh berries</i>  	€ 10

BEVANDE | BEVERAGE

Acqua (naturale, frizzante) / <i>Water (still, sparkling)</i>	€ 6
Soft drink (Cocacola, Cocacola 0, Fanta arancia, Sprite, Estathe Limone, Estathe Pesca, Ginger Ale)	€ 5
Succhi di frutta (pesca, mela, arancia, ananas) / <i>Fruit juices (peach, apple, orange, pineapple)</i>	€ 5

CAFFETTERIA | CAFE

Espresso lungo / <i>Long Espresso</i>	€ 3,5
Espresso macchiato / <i>Espresso Coffee with milk</i>	€ 4
Doppio Espresso / <i>Double Espresso Coffee</i>	€ 7
Caffè Americano / <i>American Coffee</i>	€ 4
Caffè latte / <i>Milk coffee</i>	€ 5
Cappuccino	€ 5
Latte Macchiato / <i>Milk with coffee</i>	€ 6
Cioccolata calda / <i>Hot chocolate</i>	€ 5
Bicchieri di latte (caldo/freddo) / <i>Glass of milk (hot/cold)</i>	€ 4

TÈ E INFUSI | TEA AND INFUSIONS

English breakfast, Earl Grey, Gun powder, Marrakech mint, Special jamin, Darjeeling Menta / <i>Mint</i> , Camomilla / <i>Chamomile</i> , Sweet relax, Ginger e menta / <i>Ginger and mint</i> , Rosa canina e mirtillo / <i>Canine rose and blueberry</i>	€ 7
---	-----

SUCCHI FRESCHI | FRESH JUICES

Arancia / <i>Orange</i> Pompelmo / <i>Grapefruit</i>	€ 6
---	-----

1 Glutine | Gluten 2 Crostacei | Crostaceans 3 Uova | Eggs 4 Pesce | Fish 5 Arachidi | Peanuts 6 Soia | Soy
7 Latticini | Dairy and dairy products 8 Frutta a guscio | Nuts 9 Sedano | Celery 10 Senape | Mustard 11 Sesamo | Sesame
12 Solfiti | Sulphites 13 Lupini | Lupins 14 Molluschi | Molluscs
Vegano | Vegan  Senza glutine | Gluten free 

In qualità di Azienda socialmente responsabile, siamo lieti di supportare con le nostre scelte la gestione sostenibile della pesca, la riproduzione di caffè e té di provenienza etica e certificata ed i prodotti e di prodotti locali e di origine biologica.

As a socially responsible business, we are delighted to commit our support to sustainable fishing handling, to ethically sourced and verified coffee and tea production, and certified organic and locally sourced products.



Room Service Wine List

Chiama il numero 2920 per ordinare il tuo servizio in camera.

Please call extension 2920 to order your room service.

BOLLICINE | SPARKLING WINES

PROSECCO, BIANCAVIGNA

0,75 ml € 60

0,375 ml € 28

CHAMPAGNE, TAITTINGER

0,75 ml € 140

VINI BIANCHI | WHITE WINES

POGGIO I SOLI, CASTELFALFI

0,75 ml € 45

calice/glass € 9

BOLGHERI VERMENTINO SOLOSOLE, POGGIO AL TESORO

0,75 ml € 60

0,375 ml € 35

CHARDONNAY, TERLANO

0,75 ml € 70

VINI ROSATI | PINK WINES

BOLGHERI ROSATO CASSIOPEA, POGGIO AL TESORO

0,75 ml € 50

0,375 ml € 29

VINI ROSSI | RED WINES

CASISCALE, CASTELFALFI

0,75 ml € 45

calice/glass € 9

CHIANTI CLASSICO, FELSINA

0,75 ml € 50

CHIANTI DEI COLLI SENESI, FELSINA

0,375 ml € 28

BOLGHERI ROSSO IL SEGGIO, POGGIO AL TESORO

0,75 ml € 65

0,375 ml € 38

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO, FRESCOBALDI

0,75 ml € 120



Room Service Kids Menu

Chiama il numero 2920 per ordinare il tuo servizio in camera.
Please call extension 2920 to order your room service.

dalle 11:30 alle 22:30 | from 11:30 pm to 10:30 pm

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA DI BUFALA € 12
Ham and Buffalo mozzarella
| 7 |

SPAGHETTI O PENNE AL POMODORO € 12
Spaghetti or Penne pasta with tomato sauce
| 1 ✓ |

SPAGHETTI O PENNE AL RAGÙ DI CARNE € 12
Spaghetti or Penne pasta with beef ragu
| 1, 7, 9, 12 |

PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE € 20
Milanese style chicken breast with potatoes
| 1, 3 |

POLPETTINE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE € 18
Grilled beef meatballs with potatoes
| 3, 9 |

1 Glutine | *Gluten* 2 Crostacei | *Crustaceans* 3 Uova | *Eggs* 4 Pesce | *Fish* 5 Arachidi | *Peanuts* 6 Soia | *Soy*
7 Latticini | *Dairy and dairy products* 8 Frutta a guscio | *Nuts* 9 Sedano | *Celery* 10 Senape | *Mustard* 11 Sesamo | *Sesame*
12 Solfiti | *Sulphites* 13 Lupini | *Lupins* 14 Molluschi | *Molluscs*
Vegano | *Vegan* ✓ Senza glutine | *Gluten free* Ⓢ

In qualità di Azienda socialmente responsabile, siamo lieti di supportare con le nostre scelte la gestione sostenibile della pesca, la riproduzione di caffè e té di provenienza etica e certificata ed i prodotti e di prodotti locali e di origine biologica.
As a socially responsible business, we are delighted to commit our support to sustainable fishing handling, to ethically sourced and verified coffee and tea production, and certified organic and locally sourced products.

