

Gli Antipasti

Mattonella di alici con cipolla di Tropea e pesto di rucola <i>Anchovies with Tropea onion and rocket pesto</i>	€ 11.00
Cialda di parmigiano con misticanza d'insalate, patè di foie gras d'oca e creste di gallo <i>Seasonal salad with cockerel crest and goose foie gras patè served in parmesan basket</i>	€ 10.00
La trilogia del vitello piemontese (finissima di fassone al pepe, carrè di sanato all'acciuga, vitello tonnato) <i>Carpaccio veal in pepper, loin of veal with light anchovy sauce, cold veal with tuna sauce</i>	€ 13.00
Marinatura di pesce spada e julienne di melone <i>Marinated swordfish and melon julienne</i>	€ 12.00
Strudel di melanzane e pomodoro dattero su crema di cevrin <i>Strudel of oven baked eggplant with cherry tomatoes and goats cheese</i>	€ 11.00
Misticanza di mare calda e fredda su insalata lollo* <i>Hot and cold seafood with salad</i>	€ 15.00
Degustazione di due antipasti <i>Variety of starters</i>	€ 16.00

Supplemento 15% a bordo piscina

** Alcuni prodotti possono essere stati conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento
To prepare some dishes we use frozen products

I Primi

Cavatelli con verdure grigliate e pesto <i>'Cavatelli' fresh pasta with grilled vegetables and pesto sauce</i>	€ 11.00
Tagliolini neri al rosso di seppia e ricotta stagionata <i>Black 'tagliolini' fresh pasta with cuttlefish and cottage cheese</i>	€ 11.00
Risotto ai fiori di zucchine, pistilli di zafferano e scaglie di grana <i>Risotto with courgette flowers, saffron and parmesan cheese</i>	€ 12.00
Garganelli con calamaretti spillo* e suo piccolo fritto <i>Garganelli fresh pasta with little squids</i>	€ 13.00
Spaghetti di Gragnano alla carbonara di spada e uova di lompo <i>'Gragnano' spaghetti pasta with swordfish carbonara and caviar</i>	€ 12.00
Zuppetta di fregula di mare e riso selvaggio <i>Fish soup and wild rice</i>	€ 10.00
Degustazione di due primi <i>Variety of first course</i>	€ 16.00

Supplemento 15% a bordo piscina

** Alcuni prodotti possono essere stati conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento
Some of our dishes are prepared with frozen ingredients

I Secondi

Calamari grigliati* su ratatouille di melanzane viola e zucchine € 18.00
Grilled squids with aubergines and courgettes

Coniglio disossato all'alloro,
bauletto di sedano verde e pomodoro pachino € 16.00
Rabbit and bay laurel with salad of cherry tomatoes and celery julienne

Scottata di tonno rosso* e mini pinzimonio € 19.00
Blanched tuna fish and raw vegetables with dips on the side

Cilindro di sanato tostato al sesamo su fagiolini croccanti € 19.00
Veal with sesame and crispy french beans

Mozzarella di bufala alla griglia
su concassè di pomodoro e basilico € 16.00
Grilled Buffalo mozzarella with chopped tomato and basil

Chateaubriand servito con salsa Bernese e
carosello di verdure alla griglia **Min 2 pers** € 32.00
Chateaubriand served with Bernese sauce and grilled vegetables p.p.

Steak Tartare € 25.00
Steak Tartare

Supplemento 15% a bordo piscina

** Alcuni prodotti possono essere stati conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento
Some of our dishes are prepared with frozen ingredients

Romantik Menù

Appetizer e calice di prosecco di Valdobbiadene

Appetizer and Prosecco di Valdobbiadene sparkling wine

Marinatura di pesce spada e julienne di melone

Marinated swordfish and melon julienne

Strudel di melanzane e pomodoro dattero su crema di cevrin

Strudel of oven baked eggplant with cherry tomatoes and goats cheese

Cavatelli con verdure grigliate e pesto

'Cavatelli' fresh pasta with grilled vegetables and pesto sauce

Coniglio disossato all'alloro e

bauletto di sedano verde e pomodoro pachino

Rabbit and bay laurel with salad of cherry tomatoes and celery julienne

Semifreddo alle fragole e crema al limoncello

Strawberries parfait and limoncello liqueur cream

Min. 2 pers.

3 portate € 34.00

4 portate € 37.00

5 portate € 40.00

Supplemento 15% a bordo piscina

I Dolci

Terrina di pesche e gelato all'amaretto <i>Terrine of peaches served with amaretto ice cream</i>	€ 8.00
Semifreddo alle fragole e crema al limoncello <i>Strawberries parfait and limoncello liqueur cream</i>	€ 7.00
Sfogliata* con crema inglese e frutti di bosco <i>Custard millefeuille and wild berries</i>	€ 9.00
Sgroppino al limone, cartizze e fragole brinate <i>Lemon sorbet with sparkling wine and strawberries</i>	€ 7.00
Composizione di frutta fresca <i>Mixed fresh fruit</i>	€ 9.00
Il tiramisu della tradizione <i>Traditional tiramisù</i>	€ 7.00
Degustazione di dessert <i>Tasting of desserts</i>	€ 11.00

Supplemento 15% a bordo piscina

* * Alcuni prodotti possono essere stati conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento
To prepare some dishes we use frozen products

Gentile Ospite

*La Direzione del "R.H.F." Vi ringrazia
per averci scelto*

Relais menu'

*Appetizer - Piatto unico - Dessert
Acqua – Calice di vino - Caffè
€ 20.00 - escluso cena, prefestivi e festivi*

*Con l'occasione abbiamo il piacere di segnalarVi
la possibilità di prenotare il "Baby Parking Relais"
dalle 20.30 alle 22.30 al costo di € 13.00 (ogni bambino)
Menu' bambini incluso € 25.00 (servizio su prenotazione)*

*Gentile cliente se desidera essere accompagnato a casa dal nostro
Chauffeur il costo è di € 10.00 più € 1.50 al Km. (servizio su prenotazione)*

*Un'idea regalo per i Vostri Dipendenti-Amici
Vi proponiamo il buono Degustazione a partire da € 37.00
Camera Matrimoniale con Buffet Breakfast a partire da € 125.00*