

PIZZE

MARGHERITA RIVISITATA* (1,5,7) v Pomodoro, fior di latte, burrata e basilico Tomato sauce, mozzarella cheese, burrata cheese and basil	€ 13.00
MARINARA* (1,4) Pomodoro, acciughe del Cantabrico in filetto, maionese all'aglio nero, olio Evo Tomato sauce, Cantabrian anchovies in fillet, black garlic mayonnaise, extra virgin olive oil	€ 15.00
VEGETARIANA* (1,7) v Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni, pomodorini, zucca, porro) Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables (zucchini, eggplants, peppers, cherry tomatoes, pumpkin, leek)	€ 16.00
SALAMINO PICCANTE E RICOTTA* (1,5,7) Fior di latte, pomodoro, salamino piccante e ricotta Mozzarella cheese, tomato, spicy salami and ricotta extra virgin olive oil	€ 18.00
PROSCIUTTO E FUNGHI* (1,7) Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alla brace, funghi freschi di stagione saltati, olio Evo Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled ham, fresh seasonal mushrooms sautéed, extra virgin olive oil	€ 18.00



PER INIZIARE TO BEGIN

Crema di topinambur brasati, nocciole tostate e nduja (8) GF Braised Jerusalem artichoke cream, toasted hazelnuts and nduja (8)	€ 14.00
Mozzarella di bufala con insalatina di puntarelle, acciughe e pomodorini secchi (4,7) GF Buffalo mozzarella with chicory salad, anchovies and dried tomatoes (4,7)	€ 15.00
Degustazione di formaggi con mostarde e frutta secca (una tipologia, più stagionature) (7,8) GF V Cheese tasting with mustards and dried fruit (one type, multiple seasonings) (7,8)	€ 15.00
Carpaccio di vitello* cotto a bassa temperatura, demi glace ai lamponi (9,12) GF Veal carpaccio * cooked at low temperature, demi glace with raspberries (9,12)	€ 16.00
Impepata di cozze*, pane e pizzaiola (1,2,9,12,14) Peppered with mussels*, bread and pizzaiola (1,2,9,12,14)	€ 16.00
Ceviche di salmone*, ricciola*, gambero rosso*, avocado e cipolla rossa (2,4) GF Salmon ceviche*, amberjack*, red shrimp*, avocado and red onion (2,4)	€ 18.00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Gnocc de la cūa (gnocchi di spinaci) burro e salvia (1,7) v Gnocc de la cūa (spinach gnocchi) with butter and sage (1,7)	€ 13.00
Tonnarelli cacio e pepe con pecorino romano DOP (1,3,7) v Tonnarelli with cheese and pepper with pecorino cheese romano DOP (1,3,7)	€ 13.00
Maccheroni all' amatriciana con pomodoro, guanciale d'Amatrice e pecorino romano DOP (1,3,7,9) Maccheroni pasta "all' amatriciana" with tomato, Amatrice bacon and pecorino cheese romano DOP (1,3,7,9)	€ 15.00
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e carpaccio di capesante* (1,7,14) Spaghetti with garlic, oil, chilli and scallop carpaccio* (1,7,14)	€ 15.00
Risotto vialone nano alla rapa rossa, ragù di faraona e spinacini fritti (7,9,12) GF Vialone nano risotto with beetroot, guinea fowl ragout and fried spinach (7,9,12)	€ 16.00
Paccheri "Pastificio Vicidomini" alla busara di scampi* con carciofi fritti (1,2,9) Paccheri "Pastificio Vicidomini" with shrimp busara * with fried artichokes (1,2,9)	€ 17.00



SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Burger di patata dolce e riso basmati con carciofi, fichi secchi e fondo bruno di verdure (9) GF V Sweet potato and basmati rice burger with artichokes, dried figs and brown vegetable stock (9)	€ 19.00
Petto d'anatra con sedano rapa alla vaniglia e cavoletti di Bruxelles (7,9) GF Duck breast with celeriac with vanilla and Brussels sprouts (7,9)	€ 23.00
Costine di agnello* scottate al timo con senape e miele di castagno, su indivia belga stufata (7,10) GF Lamb ribs* seared in thyme with mustard and chestnut honey, on stewed Belgian endive (7,10)	€ 24.00
Trancio di salmone*, cavolo nero e hummus di ceci (4) GF Salmon steak *, black cabbage and chickpea hummus (4)	€ 25.00
Costoletta di vitello impanata alla milanese con pomodorini e rucola (1,7) Milanese-style breaded veal cutlet with cherry tomatoes and rocket (1,7)	€ 27.00
Merluzzo carbonaro*, tartufo nero, patata schiacciata e confettura di mirtilli rossi (4) GF Saithe*, black truffle, mashed potato and cranberry jam (4)	€ 27.00

CONTORNI SIDE DISHES

Patate al forno GF V Baked potatoes	€ 6.00
Verdure grigliate GF V Grill vegetables	€ 6.00
Insalata mista GF V Mixed salad	€ 6.00



DOLCI DESSERTS

Tagliata di frutta Sliced fruit	€ 7.00
Brownie al cioccolato fondente al sale di Pirano con gelato alla vaniglia e mirtilli (1,3,7,8) Piran salt dark chocolate brownie with vanilla ice cream and blueberries (1,3,7,8)	€ 7.00
Terrina allo yogurt e lampone al profumo di zenzero (3,7) GF Terrine with yogurt and raspberry flavored with ginger (3,7)	€ 7.00
Friabile alle noci, composta di fichi e crema alla ricotta di pecora (1,3,5,7,8) Crumbly with walnuts, fig compote and sheep ricotta cream (1,3,5,7,8)	€ 7.00
Pere cristallizzate tiepide, biscotto al cioccolato e mousse di formaggio (1,7,8) Warm crystallized pears, chocolate biscuit and cheese mousse (1,7,8)	€ 8.00
Spuma alla grappa, uva confit e biscuit al cioccolato bianco (1,3,5,7,8) Grappa mousse, confit grapes and white chocolate biscuit (1,3,5,7,8)	€ 9.00

Coperto | cover charge € 2.50



CROWNE PLAZA[®]
HOTELS & RESORTS
UN HOTEL **IHG**[®]

EX REG. CE 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011 - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All of the foods we serve are prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

GF – Senza glutine - Gluten Free

V – Vegetariano - Vegetarian

*Prodotto congelato.

*Frozen product.