

PIZZE

La pizza artigianale del Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore

Lievitata per 24h con la tecnica di doppia lievitazione, ogni impasto viene poi steso a mano, uno ad uno.
Ognuno viene cotto in forno, per poi essere abbattuto, conservato a -18 gradi
e consegnato in tutte le nostre strutture.

The artisan pizza of Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore

Leavened for 24 hours with the double leavening technique, each dough is then rolled out by hand, one by one.
Each one is cooked in the oven, then blast chilled, stored at -18 degrees and delivered to all our facilities.

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

Insalata di baccalà* tiepido con chips di riso, GF salsa di acciughe lime, erba cipollina e ceci (4,6,7) Warm cod* salad with rice chips, anchovy lime sauce, chives and chickpeas (4,6,7)	€ 16.00
Gambero* gobbetto fritto con polenta bianca (1,2) Fried hunchback shrimp* with white polenta (1,2)	€ 18.00
Tartare di manzo* con pomodorini confit, GF guanciale croccante e fiori di zucca (10) Beef tartare* with confit cherry tomatoes, crispy bacon and zucchini flowers (10)	€ 16.00
Bocconcini di fior di latte, prosciutto crudo di Parma e gnocco fritto (1,7) Fior di latte cheese, Parma ham, and fried dumplings (1,7)	€ 16.00
FOCACCIA PRIMAVERA* (1,3,7) v Grana Padano in cottura, crema di mais, pomodori Piccadilly, germogli di piselli, mozzarelline fior di latte e riduzione di balsamico Cooking Grana Padano, creamed corn, Piccadilly tomatoes, pea sprouts, Fiordi milk mozzarella and balsamic vinegar reduction	€ 14.00



CROWNE PLAZA®
HOTELS & RESORTS
UN HOTEL IHG®

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Raviolacci ai funghi porcini* con ragù Napoletano di cinghiale e crumble alle nocciole (1,3,7,8,9,12) Raviolacci with porcini mushrooms* with Neapolitan wild boar ragout and hazelnut crumble (1,3,7,8,9,12)	€ 17.00
Tagliatella integrale* con calamaretti* spillo, piselli e pomodori semi dry (1,3,9,14) Wholemeal tagliatelle* with baby squid*, peas and semi-dry tomatoes (1,3,9,14)	€ 15.00
Risotto vialone nano al prezzemolo, wasabi e scampi* (2,9) GF Risotto vialone nano with parsley, wasabi and scampi* (2,9)	€ 16.00
Gnocchi di polenta, crema di giallo blu e pere (3,7,9) GF Polenta gnocchi, blue yellow cream and pears (3,7,9)	€ 13.00
Spaghetti al pomodoro e basilico (1,9) V Spaghetti with tomato and basil (1,9)	€ 14.00

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Polipetti* alla Luciana con polenta morbida (9,12,14) GF Luciana-style octopus* with soft polenta (9,12,14)	€ 27.00
Funghi Portobello grigliati con cubi di feta, olive, cetrioli e pomodorini (7) GF V Grilled Portobello mushrooms with feta cubes, olives, cucumbers and cherry tomatoes (7)	€ 22.00
Punta di suino Iberico* in salsa BBQ e patata al cartoccio su indivia belga stufata (6,9,10,12) GF Iberian pork tip* in BBQ sauce and jacket potato on stewed Belgian endive (6,9,10,12)	€ 25.00
Costata di manzo 500gr "Baffo Nero" alla griglia con cuore di lattuga brasata GF Grilled "Baffo Nero" rib eye steak 500gr with braised lettuce	€ 27.00
Fish and chips di coda di rospo* e patate americane (1,4) Monkfish fish and chips* and American potatoes	€ 25.00

Coperto / cover charge € 2,50

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

Cannolo di pasta alla siciliana (1,3,7) Sicilian pasta cannoli (1,3,7)	€ 7.00
Serpentina di frolla con composta di mele, uvetta e pinoli (1,3,12) Shortcrust pastry coil with apple compote, raisins and pine nuts (1,3,12)	€ 8.00
Fragole con gelato (7) GF Strawberries with ice cream (7)	€ 7.00
Tiramisu Classico con gelato alla moka (1,3,7) Classic tiramisu with moka coffee (1,3,7)	€ 8.00
Biancomangiare alle mandorle (8) GF V Almond blancmange (8)	€ 7.00

MENU BAMBINI KIDS MENU

Prosciutto cotto e mozzarella (7,8) GF Cooked ham and mozzarella (7,8)	€ 8.00
Lasagna* (1,3,5,6,7,8,9,12) Lasagna* (1,3,5,6,7,8,9,12)	€ 10.00
Gnocchi al pomodoro e basilico (1,3,5,7,9) V Gnocchi with tomato and basil (1,3,5,7,9)	€ 10.00
Cotoletta* di pollo con patatine fritte (1,3,5,7) Chicken schnitzel* with french fries (1,3,5,7)	€ 12.00
Pizza margherita* (1,7) Pizza margherita*(1,7)	€ 9.00
Gelato* (3,7) GF Ice-cream* (1,3,12)	€ 6.00

Coperto /cover charge € 2,50

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.