

Colazione Gourmet

PETIT DÉJEUNER

Disponibile dalle 7:30 alle 10:00

Colazione all'italiana

ITALIAN BREAKFAST

Boulangerie & pâtisserie, burro e marmellata,
succhi di arancia o ace o mela,
caffetteria calda e frutta fresca

Colazione internazionale

INTERNATIONAL BREAKFAST

Omelets, pancakes, frenchtoast, egg dishes,
homemade cereals, breakfast drinks, crepes,
quiche, vegetable pie, french fruits,
spumante Cà dei Frati, waffles,
scrambled eggs italian - style

Uova

Disponibile dalle 11:30 alle 14:00

Uovo all'occhio di bue con bacon croccante

Uova al tegamino, prosciutto cotto affumicato,
formaggio fontina e soncino

Uova strapazzate, salmone marinato e misticanza

Servizio al tavolo incluso

Caffetteria

Caffè espresso Trismoka Gourmet

Decaffeinato

Caffé d'orzo

Caffé al ginseng

Caffé corretto

Cappuccino

Cioccolata calda

Latte macchiato

Camomilla o The o Tisana

Acqua, bibite e succhi

Acqua Naturale o Frizzante 0,75

Bibite

Succhi

Luxury “Tea Time”

SELECTION OF TEA

servizio pomeridiano dalle ore 16:00 alle 17:00

I nostri Tea vengono serviti con biscottini e/o torte homemade

Tea Nero

Earl Grey: bevanda forte e ricca, con olio di bergamotto, aroma unico e inconfondibile

Supreme Ceylon single origin forte, colorato e molto raffinato

Tea Verde

con fiori di Gelsomino:

delicato, lenitivo e riscaldante

Tea alla rosa

con vaniglia francese:

leggermente dolce e delicato

Infuso di foglie di menta piperita
rinfrescante, ideale per favorire la digestione

Snack

Disponibile dalle 14:30 alle 19:00

Servizio al tavolo incluso
Affettato misto di salumi
con focaccia calda
Formaggi & mostarde

Happy Hour

Tutti i giorni dalle 17:30 alle 19:00

Stuzzicherie salate
offerte da Aquila d'oro
(escluse le bevande)

Oltre le 19:00

Aperigourmet Aquila d'oro

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:00

Viennoiserie salate, affumicati con finger food caldi e con Calice di Lugana "I Frati - Az. Agricola Cà dei Frati"

4 stuzzichini a persona

10 stuzzichini a persona

Birre e Aperitivi

Birra media/piccola alla spina

Birra in bottiglia 0,33

Heineken, Menabrea

Birra Analcolica

Tourtell

Weißbier 0,50

Birra Artigianale

Alexander 0,75

Alexander 0,33

Martini (Bianco, Rosso, Dry)

Negroni

Americano

Hugo

Crodino, San Bitter, Gingerino

Spritz Aperol o Campari

(con Cuvè Brut Cà dei Frati)

COCKTAILS

dalle 17:30

LONG DRINKS

Long Drinks

Mojito

Gin Tonic / Lemon

Wodka Tonic / Lemon / Red Bull

Cuba Libre

Whisky Cola

Blu Lagoon

Pizza Gourmet

Gambero Rosso al Lime... Crescione e Burrata

Carpaccio di Manzo... Stracciatella, Pomodorini
e Scaglie di Ricotta Salata

Culatello... Rucola, Bufala e Pomodorini Confit

Friggitelli... Seitan, Semi Tostati
(VEGETARIANO E VEGANO)

Margherita

Il Menù dei piccoli

Primi

Pasta con Ragù alla Bolognese o al Pomodoro
Gnocchetti alla Fonduta di Formaggio

Secondi con Contorno

Hamburger di manzo alla griglia
Filetto di Platessa con Salsa al Limone
Fantasia di Pollo alla Milanese
Purè di Patate o Patatine Smile

Cucina

Disponibile dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 22:00

Antipasti

Tutto l'orto sottile nella tempura dello chef
e la mayonese senza uovo

Moscardini in guazzetto alla ligure (con capperi e olive nere) con crostone di pane aromatizzato

Armonia di mare:

Seppiolina tiepida con radicchio di Treviso, noci e uvetta
Scrigno di carpaccio di branzino con scarola alla napoletana
Tartare di gambero con vinaigrette e mousse ai lamponi
Salmone marinato agli agrumi e aneto con crostini speziati

La charcuterie:

Carpaccio di manzo affumicato e tartufo nero
con focaccia al rosmarino
Fagottini di crudo con mousse alle pere
Culaccia dell'alto Garda con tomino grigliato
Crostino speziato di pane con lardo ai porcini

Pasta • Risotto • Zuppa

Spaghetto alla chitarra con astice blu
e la sua bisque con pomodorino tardivo e piennolo

Riso "Pila vecia" al nero di seppia
con dadolata di verdure, calamari croccanti

e pomodorino confit

Tortellone al cacao ripieno di selvaggina
su letto di fagioli all'uccelletto e porro fritto

Strigoli di pasta fresca con salsiccia scomposta,
funghi porcini e scaglie di bagoss

Zuppa di primizie con crostini

Cucina

Secondi piatti

Filetto di manzo alle bacche
con cipolla rossa caramellata e
polenta alla piastra al profumo di porcini
e erbe aromatiche

Misto grigliato di: controfiletto di manzo,
costoletta d'agnello ai pistacchi,
tenero di maiale, pollo e chips di patate viola

Branzino al sale con patate croccanti
e zucchine alla scapece

Gran fritto di mare con verdure
e mayonese all'aneto

Veggie burger con pane ai semi tostati,
mayo speziata, cipolle caramellate, pomodoro,
lattuga, porro fritto e chips di patate viola

Contorni di stagione

Verdure alla griglia
Insalata mista
Patate dridders

Formaggi

Pregiata selezione di formaggi
in abbinamento a salse e composte
di nostra produzione con pane caldo alle noci

Piatto piccolo
Piatto grande

I nostri dolci

DESSERT

Crème brûlée e aspic di frutta

Sbrisolona con gelè alla zucca

e salsa al Tre Filer

Mont Blanc meringato nel bicchiere

al profumo di rhum

Mini Sacher rivisitata

al cioccolato bianco e frutti rossi

Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido

su salsa al fondente, al profumo d'arancia

e peperoncino