

ROOM SERVICE WINE &CO

glass bottle

VINI BIANCHI / WHITE WINE

Curtefranca Bianco DOC.....	6	24
<i>Uberti</i>		
"Blangè" Langhe Arneis DOC.....	7	32
<i>Ceretto</i>		
Re Nano.....	7	30
<i>Olmo Antico</i>		
Cervaro della Sala.....	9	45
<i>Antinori</i>		

VINI ROSSI MEZZE BOTTIGLIE
RED WINE HALF BOTTLE

Lagrein.....	10
<i>Tramin</i>	
Chianti Classico "Peppoli".....	12
<i>Antinori</i>	

VINI BIANCHI MEZZE BOTTIGLIE
WHITE WINE HALF BOTTLE

Chardonnay.....	10
<i>Tramin</i>	
Gewurtztraminer.....	12
<i>Tramin</i>	



LAGARE
Bistrot

ROOM SERVICE

SUPPLEMENTO ROOM SERVICE
7 EURO (A SERVIZIO)
ROOM SERVICE CHARGE
7 EURO

In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili Ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti ed in caso di necessità sostituirli a richiesta.

According to the new regulations REG CE 1169/11, Guest with food intolerances or allergies are pleased to inform us. Our staff give you all the information on our proposal, based on your requirements.

ROOM SERVICE WINE &CO

glass bottle

SPUMANTI E PROSECCO / SPARKLING WINE

Franciacorta cuvée brut.....	10	50
<i>Bellavista</i>		
Franciacorta brut.....	9	45
<i>Montenisa</i>		
Prosecco di Valdobbiadene.....	7	25
<i>Ardenghi</i>		
Spumante Rose'Oltrepo "Marty"	8	30
<i>Olmo Antico</i>		

CHAMPAGNE

Perrier Jouet Grand Brut.....		95
Veuve Clicquot.....	12	90
Moët & Chandon.....		90

VINI ROSSI / RED WINE

Teroldego Rotaliano	6	24
<i>Endrizzi</i>		
Chianti Classico "Peppoli"	6	28
<i>Antinori</i>		
Negroamaro "Maimè"	7	34
<i>Tormaresca</i>		
Brunello di Montalcino.....	12	90
<i>"Pian delle Vigne"</i>		

ROOM SERVICE DRINKS & CO

BIBITE / SOFT DRINKS

Acqua minerale naturale Surgiva 75cl.....	3
<i>Natural Water Surgiva 75cl</i>	
Acqua minerale frizzante Surgiva 75cl.....	3
<i>Sparkling Water Surgiva 75cl</i>	
Coca Cola, Coca Zero.....	4
Sprite, Fanta.....	4
Schwepps Tonic, Lemon, Soda.....	4
Succhi di frutta.....	4
Spremute Arancia, Pompelmo.....	5

CAFFETTERIA / COFFEE & CO

Espresso / <i>espresso coffee</i>	2
Caffè decaffeinato / <i>decaffeinated coffee</i>	2
Caffè d'orzo / <i>barley coffee</i>	2
Caffè Americano / <i>american coffee</i>	2
Cappuccino.....	3
Latte macchiato.....	3
Selezione di the e tisane / <i>selection of tea and infusion</i>	4

BIRRE IN BOTTIGLIA / BEERS

Nastro Azzurro 33cl.....	6
Menabrea 33cl.....	6
Heineken 33cl.....	6
Corona 33cl.....	6

ROOM SERVICE SNACK&BAR

DISPONIBILE 24 H / AVAILABLE 24H

Maxi toast.....	8
<i>Ham and cheese toast</i>	
Maxi toast vegetariano.....	10
<i>Vegetarian maxi toast</i>	
Pizzetta margherita.....	6
<i>Small pizza with tomatoes</i>	
<i>and mozzarella cheese</i>	

DISPONIBILE DALLE ORE 12,30 ALLE ORE 14,30

E DALLE ORE 18,30 ALLE 22,30

AVAILABLE FROM 12.30 PM TO 2.30 PM

AND FROM 6.30 PM TO 10.30 PM

Club sandwich.....	20
Hamburger di chianina con patatine fritte.....	18
<i>"Chianina" beef burger sided by french fries</i>	
Insalatona croccante con mais, olive,.....	9
pomodorini, ceci, farro e cetriolo	
<i>Mix salad with olives, small tomatoes,</i>	
<i>chickpea, spealt, corn and cucumber</i>	
Caprese di bufala e pomodoro.....	13
con olio al basilico	
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella cheese</i>	
Salmone affumicato con pane integrale.....	15
<i>Smoked salmon with whole bread</i>	
Classica "Caesar's salad" con pollo grigliato.....	14
<i>"Caesar's salad" with grilled chicken</i>	

ROOM SERVICE RESTAURANT

DISPONIBILE DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

DALLE ORE 12,30 ALLE ORE 14,30

E DAL LUNEDÌ ALLA DOMENICA DALLE ORE 19,30 ALLE ORE 22,30

AVAILABLE FROM MONDAY TO FRIDAY

FROM 12.30 PM TO 2.30 PM

AND FROM MONDAY TO SUNDAY FROM 7.30 PM TO 10.30 PM

Salmone selvaggio da noi marinato agli agrumi 20
 e affumicato con croccante di verdure e salsa bernese solida
*Citrus marinated salmon, crunchy vegetable
 and béarnaise sauce*

Crudo di vitello di Fassone..... 18
 battuto a coltello all'Albese
Fassone beef hand cutted "Albese" style

Bianco di pollo, zucchine e uova 16
 affogato in leggero carpione tiepido
Chicken breast, courgettes and marinated warm poached eggs

Risotto "Carnaroli Pavese" tradizionale alla milanese 18
 con midollo e gocce di arrosto
*"Carnaroli Pavese" risotto milanese style
 with bone marrow and roast drop*

Tjarin tagliati al coltello..... 16
 ai 30 tuorli con pomodoro e basilico
*Handcutted "Tjarin" pasta with 30 yoke of eggs,
 tomatoes sauce and basil*

Raviolini con ricotta di bufala e spinacino novello..... 18
 al burro mantecato
*Ravioli pasta stuffed with buffalo cheese and spinach
 served on butter cream*

Filetto di vitello agli asparagi 28
 e crema di fontina d'Aosta
Veal filet with asparagus and "fontina" cheese from Aosta

Sottofiletto al sale in cottura rosea, 25
 intingolo alle erbe e verdure ai semi di senape
*Salt grilled entrecote sided by erbs sauce
 and sesonal vegetable with mustard seeds*

Trancio di ricciola pescata all'amo, 28
 concassè di verdure ai semi di papavero "all'acqua pazza"
Hamberjack filet with vegetable served and fish broth

Mosaico di frutta fresca 12
Seasonal fresh fruit

Tiramisu Lagare 12
 (mousse al caffè, spuma di uovo al sifone e lingua di gatto)
Lagare tiramisu (coffee mousse, eggs foam and biscuit)

Cialda di meringa, crema chantilly, 12
 fragole fresche e gelato alla crema
*Crunchy meringue, chantilly cream,
 fresh raspberries and vanilla ice cream*