COLAZIONE

Servita da lunedì a domenica dalle 7:00 alle 10:00 Dalla vostra camera, comporre il 53

LA COLAZIONE FOUR POINTS

€ 23.00

Servita con succo e caffè / té / cioccolata, patate, cestino di lieviti** e pane, burro, assortimento di marmellate, miele,frutta di stagione e scelta di:

due uova strapazzate / al tegamino / a la coque servite con wüstel di pollo / bacon

COLAZIONE CONTINENTALE CLASSICA

€ 19.00

Servita con succo e caffè / té / cioccolata, cestino di lieviti** e pane, burro, assortimento di marmellate, miele, frutta di stagione.

Se la tariffa della camera comprende la prima colazione, il supplemento per il servizio in camera sarà di € 6,00 per persona

BEVANDE

(Incluse in caso di scelta Colazione Four Points o Continentale Classica)	
Succo arancia / Succo ananas / Succo pompelmo	€ 3,10
Espresso / Decaffeinato / Americano / Tè	€ 3,10
servito con: latte caldo / latte freddo / limone	
Cappuccino / Caffelatte / Cioccolata	€ 3,60

A LA CARTE

Spremuta di arancia (stagionale)	€ 4,50
Yogurt alla frutta intero / Yogurt bianco intero / Yogurt alla frutta magro	€ 4,50
Latte di soia / Latte di mandorla	€ 4,50
Corn flakes / Rice krispies / All bran / Choco rice / Muesli	€ 4,50
servito con: latte caldo / latte freddo	

Iva e supplemento room service inclusi. Su richiesta, alcune pietanze potranno essere preparate senza glutine - Locale associato AIC

BREAKFAST

Served Monday to Sunday from 7:00 am to 10:00 am In your room dial 53

THE FOUR POINTS BREAKFAST

€ 23,00

Served with juice and coffee / tea / hot chocolate, potatoes, assorted pastries** and bread, butter, variety of jam, honey, seasonal fruit and choice of:

two eggs scrambled / sunny-side up / soft boiled served with chiken sausages / bacon

CLASSIC CONTINENTAL BREAKFAST

€ 19,00

Served with juice and coffee / tea / hot chocolate, assorted pastries** and bread, butter, variety of jam, honey, seasonal fruit.

If breakfast is included in your room rate, room service will be charged at € 6,00 per person

BEVERAGES

€ 3,10
€ 3,10
€ 3,60
€ 4,50
€ 4,50
€ 4,50
€ 4,50

VAT and room service charge included.

On request, most dishes can be prepared gluten free.

^{**} Il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato all'origine (D.L. n°110 of the 27/01/1992). Sarà cura del personale addetto informare la clientela alla ricezione della comanda.

^{**}The ingredient could be frozen or deep frozen (D.L. n°110 of the 27/01/1992)
The staff will inform clients during order.

PRANZO E CENA

Pranzo: 12:30 - 14:30 | Cena: 19:30 - 22.00

Dalla vostra camera, comporre il 53

Insalata dello chef misticanza, uovo sodo, capperi e scelta fra tonno sott'olio / salmone affumicato / pollo grigliato	€ 19,00
Salmone affumicato all'aneto con carpaccio di zucchine e cornetti salati**	€ 23,00
Crudo di Parma	€ 16,50
Tramezzino dell'Horto del Timo Restaurant basilico e vegetali colti al momento	€ 12,00
Jumbo Burger pane, pomodoro, cetriolo, senape servito con patate speziate	€ 19,00
Club Sandwich pane,pollo,bacon,pomodoro,insalata,uovo sodo,maionese servito con patatine fritte**	€ 19,00
Omelette al formaggio*	€ 12,00
Minestra di verdure*	€ 12,00
Rigatoni "alla Norma"* melanzana, pomodoro, basilico e ricotta salata	€ 16,50
Pesce** alla griglia o al pane saporito	€ 24,00
Filetto di manzo alla griglia	€ 26,00
Patatine fritte**	€ 6,50
Insalata mista*	€ 9,50
Dessert*	€ 9,50

Iva, coperto e supplemento room service inclusi.

Su richiesta, alcune pietanze potranno essere preparate senza glutine - Locale associato AIC

* prodotto vegetariano

LUNCH & DINNER

Lunchtime: 12:30 pm to 2:30 pm | Dinner: 7:30 pm to 10.00 pm In your room dial 53

Chef's salad mesclun salad, boiled egg, capers and grilled tuna in oil / smoked salmon / chicken at your choice	€ 19,00
Dill smoked salmon with zucchini carpaccio and savory croissants**	€ 23,00
Parma ham	€ 16,50
Il Timo Restaurant's Horto sandwich basil and freshly picked vegetables	€ 12,00
Jumbo Burger bread, tomato, cucumber, mustard served with spicy potatoes	€ 19,00
Club Sandwich bread, chicken,bacon,fresh tomato,green salad,hard-boiled egg,mayonnaise served with french fries**	€ 19,00
Cheese omelette*	€ 12,00
Vegetable soup*	€ 12,00
Rigatoni "alla Norma"* aubergine, tomato, basil and salted ricotta cheese	€ 16,50
Breaded or grilled fish**	€ 24,00
Grilled beef fillet	€ 26,00
French fries**	€ 6,50
Mixed salad*	€ 9,50
Dessert*	€ 9,50

VAT, cover and room service charge included.

On request, most dishes can be prepared gluten free.

^{**} Il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato all'origine (D.L. n°110 of the 27/01/1992). Sarà cura del personale addetto informare la clientela alla ricezione della comanda.

^{*} vegetarian dish

^{**}The ingredient could be frozen or deep frozen (D.L. n°110 of the 27/01/1992). The staff will inform clients during order.

BEVANDE BEVERAGES

20cl € 4,50 33cl € 6,00 40cl € 7,50

€ 5,50

€ 4.50

€ 8.50

€ 9.50

€ 4.50

€ 5.50

€ 5,50

Servite da lunedì a domenica dalle 10:00 alle 00:00. Dalla vostra camera, comporre il 55 Served Monday to Sunday from 10:00 am to 00:00 am. In your room dial 55

Birra alla spina | Draft beer

Spremuta di arancia / Fresh Orange Juice

Soft Drinks (coca cola, aranciata, tonica)

Aperol soda, Campari soda, Bitter analcolico, Redbull

Succo di pomodoro / Tomato juice

Succo di frutta / Fruit Juice

Estratto / Cold-pressed juice

Frullato / Smooth

Bitburger Pils, Benediktiner Weissbier, BEST BREW: Baladin Nazionale	
Birre in bottiglia Bottled Beers 33cl Moretti, Nastro Azzurro, Becks	€ 5,50
Le artigianali I Craft Beers 33cl BALADIN: Nora, Isaac, Wayan, Super TIMILI': Sicilian Blonde, Red Ale, Strong Ale	€ 6,50 € 7,50
Around Coffee Espresso Espresso Melograno (panna, cacao, granella di biscotto) Decaffeinato, Americano, Orzo, Ginseng, Latte Cappuccino Melograno (servito con biscotti) Cafè Moka (cioccolata, espresso, cacao), Caffellatte, Cioccolata	€ 3,10 € 4,00 € 3,50 € 4,30 € 4,50
Cioccolata con panna Mokaccino (cioccolata, espresso, latte, cacao) Selezione di Te e Tisane / Tea selection Espresso Shakerato Croissant, brioche, plumcake	€ 5,50 € 5,00 € 5,00 € 4,30 € 3,10 € 3,50
Acqua Panna, San Pellegrino 50cl Acqua Panna, San Pellegrino 75cl	€ 4,30

Cocktails, Long	g Drinks sta	andard € 10,50	with	premium spirits € 14	1,50
Martinis				€ 10),50
Spirits	standard € 8,5	0 premium €	12,50	super premium € 14	1,50
Analcolici				€ 9	9,50

CANTINA CELLAR

Servite da lunedì a domenica dalle 10:00 alle 00:00. Dalla vostra camera, comporre il 55 Served Monday to Sunday from 10:00 am to 00:00 am. In your room dial 55

CONSIGLI DALLA CANTINA / SUGGESTIONS FROM OUR CELLAR

Le Bollicine		
Murgo		
brut	by the glass € 7,00	bottle € 36,00
rosè brut	by the glass € 8,00	bottle € 35,00
Ferrari		
Maximum brut	by the glass € 8,00	bottle € 40,00
Maximux rosé	by the glass € 10,00	bottle € 50,00
Berlucchi Franciacorta		
'61 brut		bottle € 30,00
'61 saten		bottle € 35,00
Théophile Brut	by the glass € 11,50	bottle € 60,00
Louis Roederer		
Premier brut		bottle € 84,00
Cristal		bottle € 350,00
Vini Bianchi White Wines		
Cottanera Barbazzale Etna Bianco IGT	by the glass € 6,50	bottle € 17,00
Tasca d'Almerita - Leone d'Almerita IGT	by the glass € 6,50	bottle € 17,00
Venica & Venica - Ronco delle Cime DOC		bottle € 35,00
Vini Rossi Red Wines		
Cottanera Barbazzale Etna Rosso	by the glass € 6,50	bottle € 17,00
Mandrarossa - Timperosse	by the glass € 6,50	bottle € 17,00
Duca di Salaparuta - Passo delle Mule	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	bottle € 20,00
Tenuta Pian delle Vigne - Rosso di Montalcir	no DOC	bottle € 31,00

Per una scelta più ampia, richieda la *Carta dei Vini* (supplemento 20%) For a wider choice of wines, please ask for the Wine List (20% extra charge)