Un pranzo veloce e sfizioso

prestige

MHOTEL****

Servizio disponibile
dal Lunedì al Venerdì

12.00 - 14.00

Costo Room Service €4,50
Costo coperto in sala ristorante €2,00 a persona

CHIAMARE IL N° 9 FINO ALLE 14.00

prestige
MHOTEL****

PRIMI

Plin* burro e salvia (1,3,4,5,7,10,11) **€10,00**
Penne alla puttanesca* (1,3,7,10,14) **€12,00**

SECONDI

Tagliata di vitello con patate al forno (1) **€19,00**
Battuta di vitello con rucola e scaglie di grana (4,7) **€12,00**
Petto di pollo alla piastra con verdure del giorno (1,3) **€10,00**

SNACK

Toast (1,4) **€5,00** / **Piadine** (1,4) **€6,00**

CONTORNI

Verdure del giorno (1) **€6,00**
Insalata mista (1) **€6,00**

INSALATONE

Grand'insalata: insalata mista, pomodoro, tonno, mais, uovo e olive (11,14) **€10,00**

DOLCI

Dolci tentazioni: gelato* crema e amarena o panna e cioccolato o tiramisù (4,5,11) **€6,00**
Macedonia (5) **€5,00** / **con gelato*gusto crema** (4,5,11) **€6,00**
Gelato al cioccolato e caramello o al caffè (4,5,11) **€5,00**

PRODOTTO SURGELATO VIENE SEGNALATO CON *
GLI ALLERGENI VENGONO SEGNALATI CON I NUMERI:

1. cereali contenenti glutine
2. arachidi e prodotti a base di arachidi
3. soia e prodotti a base di soia
4. latte e prodotti a base latte
5. frutta a guscio
6. crostacei e prodotti a base di crostacei
7. sedano e prodotti a base di sedano
8. senape e prodotti a base di senape
9. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
10. anidride solforosa e solfiti
11. uova e prodotti a base di uova
12. lupini e prodotti a base di lupini
13. molluschi e prodotti a base di molluschi
14. pesce e prodotti a base di pesce

Menù
Cena

prestige
MHOTEL****

Questo menu è riservato alla cena ed è
valido tutti i giorni tranne la domenica ed i festivi.

19.00 - 22.00

Costo Room Service €4,50.
Costo coperto in sala ristorante €2,00 a persona.

**Chiamare il n° 9 entro le 21:30 dal telefono della camera,
dalle 22:00 cucina chiusa.**

prestige
MHOTEL****

ANTIPASTI

Flan di zucca* Mantovana con vellutata al parmigiano (1,4,7,11) **€11,00**
Battuta di vitello con rucola e scaglie di grana (4,7) **€12,00**
Capesante* su crema di cavolfiore e pistacchi (1,4,6,7,11,13,14) **€14,00**

PRIMI

Risotto cacio e pepe (1,4,6,7) **€14,00**
Plin* burro e salvia (1,3,4,5,7,10,11) **€12,00**
Penne alla puttanesca* (1,3,7,10,14) **€13,00**

SECONDI

Gamberoni* alla piastra rum e sale con verdure del giorno (1,3,6,7,13,14) **€22,00**
Tagliata di vitello con patate al forno (1) **€23,00**
Tagliere di salumi e formaggi (4,8,9,10) **con toma, pecorino, salame rosa, coppa e soppressata veneta €15,00**

CONTORNI

Verdure del giorno (1) **€6,00**
Insalata mista (1) **€6,00**

INSALATONE

Grand'insalata: insalata mista, pomodoro, tonno, mais, uovo e olive (11,14) **€10,00**

DOLCI

Mousse* al cioccolato fondente con nocciole (1,2,4,5,11) **€6,00**
Macedonia (5) **€5,00** / **con gelato*** (4,5,11) **€6,00**

PRODOTTO SURGELATO VIENE SEGNALATO CON *
GLI ALLERGENI VENGONO SEGNALATI CON I NUMERI:

1. cereali contenenti glutine
2. arachidi e prodotti a base di arachidi
3. soia e prodotti a base di soia
4. latte e prodotti a base latte
5. frutta a guscio
6. crostacei e prodotti a base di crostacei
7. sedano e prodotti a base di sedano
8. senape e prodotti a base di senape
9. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
10. anidride solforosa e solfiti
11. uova e prodotti a base di uova
12. lupini e prodotti a base di lupini
13. molluschi e prodotti a base di molluschi
14. pesce e prodotti a base di pesce

Dinner
Menù

prestige

MHOTEL****

This menu is reserved for dinner and is valid every day except Sunday and holidays.

19.00 - 22.00

Room service €4,50.
Covered cost in the restaurant €2,00 per person

Call 9 before 9.30pm from the room phone.
From 10.00 pm kitchen closed

prestige
MHOTEL****

ENTRÉES

Pumpkin* flan with a Parmesan cream sauce (1,4,7,11) **€11,00**
Veal tartare with arugula and shaved Grana cheese (4,7) **€12,00**
Scallops* on a cauliflower and pistachio cream (1,4,6,7,11,13,14) **€14,00**

FIRST COURSES

Cacio e pepe risotto (1,4,6,7) **€14,00**
Plin* (pasta filled with pork and beef) **butter and sage** (1,3,4,5,7,10,11) **€12,00**
Pasta alla puttanesca* (tomato sauce with olives, capers, and anchovies) (1,3,7,10,14) **€13,00**

MAIN COURSES

Grilled prawns* with rum and salt, served with the day's vegetables (1,3,6,7,13,14) **€22,00**
Sliced veal with oven-baked potatoes (1) **€23,00**
Salami and cheese plate (toma cheese, pecorino cheese, pink salami, coppa and Venetian brawn) (4,8,9,10) **€15,00**

SIDE DISHES

Season side dish of the day (1) **€6,00**
Mixed salad (1) **€6,00**

SALADS

Grand salad: mixed salad, tomato, egg, tuna, corn and olives (11,14) **€10,00**

DESSERTS

Dark chocolate mousse* with hazelnuts (1,2,4,5,11) **€6,00**
Fresh fruit (5) **€5,00** / **with ice cream*** (4,5,11) **€6,00**

FROZEN PRODUCT IS MARKED WITH *
ALLERGENS ARE REPORTED WITH NUMBERS:

1. cereals containing gluten
2. peanuts and peanut products
3. soy and soy products
4. milk and milk-based products
5. fruits in shell
6. crustaceans and crustaceans-based products
7.celery and celery-based products
8. mustard and mustard-based products
9. sesame seeds and sesame products
10. sulfur dioxide and sulphites
11. eggs and egg products
12. lupins and lupine products
13. shellfish and shellfish products
14. fish and fish-based products