

MINIBAR
EXPRESS BAR
RESTAURANT





peralba
★★★★
MINI BAR

Si prega segnalare alla Reception le consumazioni effettuate
Please indicate the food made at the Reception

Champagne Champagne	€	25,00
Spumante Sparkling Wine	€	12,00
Whisky Whisky	€	3,00
Grappe Grappa	€	3,00
Amari National Liqueor	€	3,00
Pinot White wine	€	3,00
Birra Beer	€	2,50
Bibite e Analcolici Drink - Soft Drink	€	2,00
Red Bull Red Bull	€	3,50
Acqua minerale Mineral Water	€	1,50
Snacks (<i>salatini, noccioline, wafer, ecc.</i>) Mini Snacks (<i>savory, peanuts, wafer, etc.</i>)	€	2,00

9
reception

0
linea selezione
diretta
direct
outside-line

272
express bar
restaurant



antipasti starters

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Bufala Parma ham with buffalo mozzarella cheese	€	10,00
Gamberi e fagioli cannellini su letto di rucola Prawns and cannellini beans on rocket salad	€	11,00
Rosette di bresaola della Valtellina con rucola, scaglie di grana e gherigli di noce Dry salted beef with rocket salad, parmesan cheese and walnut kernels	€	10,00
Bouquet di insalatine in cialda di parmigiano con ovoline di bufala, pomodorini e bacon croccante Mix fresh green salad with buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, crispy bacon served in pastry crust of parmesan	€	9,50
Insalatina di polipo, patate, olive e pomodorini marinati al limone e prezzemolo Octopus salad with potatoes, olives and cherry tomatoes marinated with lemon and parsley	€	10,00

primi piatti first courses

Spaghetti con scampi, zucchine e pomodorini al basilico Spaghetti with scampi, zucchinis and cherry tomatoes with basil	€	12,00
Gnocchi di patate con cipolla dolce, pancetta affumicata, pomodoro e pecorino semistagionato Potato gnocchi with sweet onions smoked, tomato and eweis cheese	€	9,00
Classico risotto allo zafferano (minimo 2 persone - attesa 20 minuti) Risotto milanese style with saffron (min. 2 people - wait 20 min)	€	9,00
Pennette con salmone affumicato, crema di latte e brandy Penne with smoked salmon, milk and brandy cream	€	9,00
Tagliatelle di pasta all'uovo con funghi porcini Home made flat spaghetti with porcini mushrooms	€	10,00

secondi piatti main courses

Millefoglie di vitello con mele caramellate, pancetta croccante e salsa Madeira Veal with caramelized apples, and crispy bacon with Madeira sauce	€	17,00
Gamberoni in guazzetto di pomodorini, olive e capperi al basilico King prawns in stew of tomatoes, cappers and olives	€	23,00
Costoletta di vitello alla milanese Veal Milanese style	€	19,50
Filetto di manzo al pepe verde con panna e brandy Beef fillet with green pepper and brandy sauce	€	23,00
Medaglioni di vitello con funghi porcini Veal medallions with porcini mushrooms	€	18,00
Selezione di formaggi italiani Mix selection of Italian cheese	€	8,50

Tutte le pietanze sono accompagnate con verdure di stagione
All dishes are served with seasonal vegetables

frutta & dessert fruit & dessert

Frutta fresca Fresh fruit	€	4,50
Gelati · Semifreddi · Torte Ice creams · Italian soft ice creams · Cakes	€	5,00

Acqua minerale 1/2 litro € 1,50 / 1 litro € 2,50
Mineral Water

Coperto e servizio € 2,00
Covered employment

vini rossi red wines

	Chianti Classico	€	13,00
	Barbera d'Alba	€	13,00
	Dolcetto d'Alba	€	13,50
	Bonarda	€	12,00
<i>1/2 bottiglia</i>	Chianti Classico	€	8,00
<i>1/2 bottles</i>	Barbera d'Alba	€	8,00
	Dolcetto d'Alba	€	8,00
	Cabernet Sauvignon	€	8,00

vini bianchi white wines

	Pinot Grigio	€	13,00
	Sauvignon	€	13,00
<i>1/2 bottiglia</i>	Pinot Grigio	€	8,00
<i>1/2 bottles</i>	Falanghina	€	8,00
	Vernaccia	€	8,00

spumanti & champagne

	Veuve Cliquot	€	55,00
	Cartizze Bellussi	€	25,00

*In mancanza
di prodotto fresco
verrà utilizzato
prodotto congelato
In the absence
of fresh product will
be used
frozen product*



Caffè Coffee	€	2,50
Caffè decaffeinato e d'orzo Decaffeinated coffee and barley coffee	€	2,50
Caffè freddo shakerato Cold shaken coffee	€	2,50
Cappuccino Cappuccino	€	3,00
Latte caldo o freddo Hot or cold milk	€	2,00
The e camomilla in teiera Tea and chamomile tea in teapot	€	3,00
Cioccolata Chocolate	€	5,00
Caffè corretto Proper coffee	€	3,00
Aperitivi Aperitifs	€	3,50
Bibite Drinks	€	3,00
Birra nazionale National Beer	€	4,00
Birra estera Foreign Beer	€	4,00
Succhi di frutta Fruit juices	€	3,00
Spremuta di agrumi Citrus juice	€	5,00
Amari National Liqueor	€	3,50
Liquori distillati nazionali Domestic distilled spirits	€	3,50
Liquori esteri Foreign liquors	€	4,00
Liquori riserva Reserve liquors	€	4,50
Whiskey Whiskey	€	3,50
Whiskey 5 anni Whiskey 5 years	€	4,50
Whiskey riserva Whiskey reserve	€	5,00
Punch Punch	€	3,50
Toast Ham cheese sandwich	€	5,00
Tartine aperitivo Aperitif canapés	€	5,00
Brioche Croissant	€	1,50
Prima colazione continentale Continental Breakfast	€	9,00
Biscotti da the Tea Biscuits	€	1,00

orari bar restaurant time table

12.00/14.30

19.00/22.00

chiuso domenica
e festivi

closed sundays
and holidays

