

Pool Bar

MENÙ



VINI DELLA TENUTA

Our wine

BOLLICINE / SPARKLING WINES



Gheller Cuvee	9 €	38 €
Franciacorta DOCG	15 €	48 €

BIANCO / WHITE

Terre dei Medici	8 €	29 €
Custode delle Tele	14 €	48 €
Punto Ombra	14 €	48 €

ROSÉ

Terre dei Medici	9 €	35 €
------------------	-----	------

ROSSI / RED

Centocamini	8 €	29 €
Ser Biagio	10 €	34 €

COCKTAILS

Americano	12 €
Gin Tonic	12 €
Spritz Aperol	12 €
Paloma	12 €

BEVANDE

Beverages

Acqua Naturale/Frizzante <i>Still or Sparkling Water</i>	4,5 €
Soft drinks <i>Soft drinks</i>	6 €
Birra in bottiglia / alla spina <i>Bottled / Draught Beer</i>	8 €
Birra Artigianale in bottiglia 33cl <i>Craft Bottled Beer</i>	8 €
Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	2,5 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,5 €
Caffè Americano <i>American coffee</i>	3,5 €
Selezione di tè e Tisane <i>Selection of tea and Infusion</i>	5 €

ANTIPASTI

Starters

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

con Prosciutto DOP, Salumi Toscani e Formaggi

Selection of Cured Meats and Cheeses with DOP Prosciutto, Tuscan Cured Meats and Cheeses



21 €

FRITTO DI CALAMARI

con Zucchine e Patate Dolci

Fried Calamari with Zucchini and Sweet Potatoes



18 €

TARTARE DI MANZO

con Verdure Croccanti e Salsa Verde

Beef Tartare with Crunchy Vegetables and Green Sauce



18 €

PARMIGIANA DI MELANZANE

con Parmigiano Reggiano DOP

Eggplant Parmigiana with Parmigiano Reggiano DOP



14 €

VITELLO TONNATO

con Sedano, Mirtilli e Fiore di Capperi

Vitello Tonnato with Celery, Blueberries and Caper Blossom



16 €

PROSCIUTTO TOSCANO DOP E POPONE

Tuscan DOP Prosciutto and Melon

16 €

INSALATE

Salads

INSALATA GRECA

con Fagioli, Pomodorini e Feta

Greek Salad with Beans, Cherry Tomatoes and Feta



20 €

BURRATA E POMODORI

con Crumble al Basilico e Barbabietola

Burrata and Tomatoes with Basil Crumble and Beetroot



18 €

CAESAR SALAD

con Pollo, Parmigiano e Insalata Romana

Caesar Salad with Chicken, Parmigiano and Romaine Lettuce



22 €

INSALATA NIZZARDA

con Uovo Sodo e Olive Nere

Niçoise Salad with Boiled Egg and Black Olives



20 €

PRIMI PIATTI

First Courses

PICI

con Salsa ai Quattro Pomodori, Crema di Stracciatella e Olio al Basilico

Pici with Four Tomato Sauce, Stracciatella Cream and Basil Oil



15 €

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

con Guanciale, Salsa di Pomodoro e Peperoncino

Bucatini all'Amatriciana with Guanciale, Tomato Sauce and Chili



15 €

TONNARELLI CACIO E PEPE

con Pecorino Romano DOP e Quattro Peperì

Tonnarelli Cacio e Pepe with Pecorino Romano DOP and Four Pepper Blend



15 €

RIGATONI ALLA CARBONARA

con Guanciale, Pecorino Romano DOP, Pepe Nero e Uova

Rigatoni alla Carbonara with Guanciale, Pecorino Romano DOP, Black Pepper and Eggs



16 €

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Tagliatelle with Ragù



16 €

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Pappardelle with Wild Boar Ragù



16 €

DALLA GRIGLIA

From The Grill

FILETTO 140 g

Beef Fillet 140 g

26 €

CONTROFILETTO 200 g

Sirloin Steak 200 g

24 €

FILETTO 280 g

Beef Fillet 280 g

34 €

COSTINE DI MAIALE 400 g

Pork Ribs 400 g

26 €

RIB EYE 400 g

Rib Eye 400 g

34 €

FIORENTINA

Selezione Speciale: Marchigiana / Piemontese / Chianina

Tuscan T-Bone "Fiorentina"
Special Selection: Marchigiana / Piemontese / Chianina

8 €/h

SELEZIONE DI CONTROFILETTO 200 G

Sirloin Selection 200 g

SELEZIONE DI FILETTO 200 G

Beef Fillet Selection 200 g

PIZZA

MARGHERITA con Pomodoro, Mozzarella e Olive <i>Margherita with Tomato, Mozzarella and Olives</i>   	14 €	TOSCANA con Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto <i>Toscana with Tomato, Mozzarella and Prosciutto</i>   	16 €
NAPOLI con Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico <i>Napoli with Tomato, Buffalo Mozzarella and Basil</i>   	16 €	GENOVA con Pomodoro, Pesto di Basilico, Mozzarella e Burrata <i>Genova with Tomato, Basil Pesto, Mozzarella and Burrata</i>   	14 €
SICILIANA con Pomodoro, Caponata e Crema al Basilico <i>Siciliana with Tomato, Caponata and Basil Cream</i>   	14 €	SPECIALE TARTUFO con Mozzarella di Bufala e Tartufo Nero <i>Truffle Special with Buffalo Mozzarella and Black Truffle</i>  	18 €

BURGER

BURGER DI FASSONA 200 g <i>Fassona Beef Burger 200 g</i>    	22 €	BURGER VEGETARIANO <i>Vegetarian Burger</i>     	16 €
BURGER DI POLLO 200 g <i>Chicken Burger 200 g</i>    	20 €	BURGER DI SALMONE 200 g <i>Salmon Burger 200 g</i>     	22 €
BURGER CON PULLED PORK <i>Pulled Pork Burger</i>    	18 €	BURGER CON "BEEF RIBS" COSTINE DI MANZO <i>Beef Ribs Burger (Beef Short Ribs)</i>    	20 €

CONTORNI

Sides

INSALATA DI POMODORO CIMELIO <i>Heirloom Tomato Salad</i>	7 €	PATATE FRITTE <i>French Fries</i> 	7 €
PATATE AMERICANE FRITTE <i>American Fries</i> 	8 €	PURÈ E PANCETTA <i>Mashed Potatoes and Pancetta</i> 	9 €
PATATE CROCCANTI PROFUMATE AL TARTUFO <i>Crispy Potatoes with Truffle</i> 	9 €	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO SPEZIATI <i>Spiced "Fagioli all'Uccelletto"</i> 	6 €
PATATE GRATINATE <i>Gratin Potatoes</i>	7 €		

Salse

Sauces

BOLD <i>Bold</i>  	2 €	SPICY <i>Spicy</i>  	2 €	BÉARNAISE <i>Béarnaise</i>  	2 €	BURRO BLUE <i>Blue cheese butter</i> 	2 €
BBQ <i>BBQ</i>   	2 €	PEPE <i>Pepper</i>  	2 €	VINO ROSSO <i>Red wine</i>  	2 €	CHIMICHURRI <i>Chimichurri</i>   	2 €

DOLCI

Desserts

TIRAMISÙ <i>Tiramisù</i>   	8,5 €	SELEZIONE DI GELATI & SORBETTI <i>Selection of Ice Creams and Sorbets</i>   	7,5 €
FRUTTA TAGLIATA <i>Sliced fruit</i>	7,5 €		



PAGA QUI CON PUNTI MELIÁREWARDS.

Per ulteriori informazioni, rivolgerti alla reception.

PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS.

More information at reception.

250 ♡ = €/ \$ 1

LEGENDA ALLERGENI



SOIA
Soya



**FRUTTA
A GUSCIO**
Nuts



PESCE
Fish



LATTICINI
Milk



SENAPE
Mustard



ARACHIDI
Peanuts



SESAMO
Sesame



CROSTACEI
Shellfish



UOVA
Eggs



LUPINI
Lupin



SEDANO
Celery



MOLLUSCHI
Molluscs



**ANID.SOLF.
E SOLFITI**
Sulphur
Dioxide

**TUTTI I PIATTI POSSONO ESSERE SOGGETTI A CONTAMINAZIONE
DI ALLERGENI NON PRESENTI NELLE PREPARAZIONI**

All dishes may be subject to contamination by allergens not present in the preparations

Il pesce crudo, marinato, affumicato a freddo e le paste fresche presenti nei nostri menù, vengono bonificati ed abbattuti di temperatura a -20 gradi secondo la normativa Europea vigente (CE 853/2004)

/ *Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

Raw, marinated, cold-smoked fish and fresh pasta on our menus are reclaimed and blast chilled to -20 degrees according to current European legislation (EC 853/2004).

**Some products may be frozen.*