

Taste • Boulangerie

by NOVOTEL

Gluten Free

CARCIOFO ⚡	€ 12
a crudo, soncino e pecorino	
Raw artichoke salad with Pecorino cheese	
SALMONE	€ 14
marinato al finocchietto, mela verde	
Marinated salmon with wild fennel, green apple	
TOPINAMBUR	€ 12
in crema con speck di anatra affumicato	
Jerusalem artichokes cream with smoked breast duck	
SPAGHETTI BIO	€ 14
aglio, olio, prezzemolo e peperoncino con burrata	
Organic Spaghetti, garlic, e.v. olive oil, hot pepper and parsley with Burrata cheese	
FUSILLI	€ 14
bio in ragù di mare	
Organic Fusilli Pasta of with sea fish sauce	
PENNE	€ 12
bio, cozze, pomodorini, melanzane e formaggio canestrato	
Organic Penne Pasta with mussels, cherry tomatoes, aubergines and Canestrato cheese	
OMBRINA	€ 26
topinambur e olive nere	
Meagre, Jerusalem artichokes and black olives	
BRANZINO ⚡	€ 26
con carciofi	
Sea bass with artichokes	
BOVINO	€ 27
costata alla griglia da 500 g, patata al cartoccio, burro tartufato	
Grilled beef rib steak 500 g, baked potato, truffle butter	
NOCCIOLE	€ 8
torta alle nocciole con zabaione freddo a Marsala	
Hazelnut cake with cold Marsala wine Zabaione cream	
ANANAS	€ 7
in carpaccio gratinato	
Gratinated pineapple carpaccio	



Questi piatti sono stati realizzati nel rispetto delle linee guida  
che la Fondazione Umberto Veronesi suggerisce per un'alimentazione più sana.  
These dishes have been realized in the respect of guidelines  
that the Foundation Umberto Veronesi suggests for a healthier feeding.

Gentile Cliente, è importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente richieda al personale l'elenco degli ingredienti delle pietanze servite, completo di allergeni, che è a disposizione presso il nostro locale.  
Dear Guest, please make sure, in case of intolerance or allergy to some food or ingredients,  
to request the list of ingredients of the served dishes with allergens, available at the restaurant.

Prezzi inclusi di IVA e servizio.  
Price inclusive of VAT and service.

