



ROOM SERVICE AUTUMN/WINTER

Controllare, cortesemente, l'orario del servizio
riportato in alto di ciascuna pagina

Un supplemento del 15% verrà applicato su ogni ordine

Per qualsiasi esigenza e ordinazione
contattare il n. 730

*For orders, please check the service times
indicated at the top of each page*

An additional charge of 15% will be added to each order

For any request and order
contact ext n.730

PRIMA COLAZIONE *BREAKFAST*

La colazione è servita dalle 7.00 alle 11.00 presso l'area dedicata.

Qualora desideri riceverla in camera, consulti l'apposito pieghevole e lo appenda alla maniglia esterna della porta entro le 2.30 indicando le Sue scelte.

Qualora non avesse fatto in tempo e desidera ricevere la colazione in camera, ci contatti direttamente per qualsiasi esigenza e le comunicheremo i tempi di attesa per riceverla nel più breve tempo possibile..

Per tariffa con colazione inclusa, il servizio in camera prevede una colazione continentale con un supplemento di € 5 per persona.

Breakfast is served from 7.00 to 11.00 am in the breakfast area.

Should you wish to have breakfast served in your room, kindly complete the form and hang it outside your door by 2.30am to ensure a prompt service.

In case you didn't make it in time and you wish your breakfast served in you room, you might contact us directly for any request and we will tell you the waiting times for delivering it in at the soonest convenience.

Continental breakfast included in the rate can be served in room at an additional charge of € 5 per person.

ROOM



SERVICE

CAFFETTERIA
CAFETTERIA

	Eur
Tisane & infusi – <i>Infusion</i>	8
Camomilla – <i>Camomile</i>	8
Tè – <i>Tea</i>	8
Cappuccino – <i>Cappuccino</i>	5
Caffè espresso doppio – <i>Double espresso coffee</i>	5
Caffè espresso – <i>Espresso coffee</i>	4
Caffè Americano – <i>American coffee</i>	5
Latte macchiato – <i>Milk with coffee</i>	5
Latte caldo – <i>Hot milk</i>	4
Latte freddo – <i>Cold milk</i>	4
Spremuta di arancia – <i>Fresh orange juice</i>	7
Spremuta di pompelmo – <i>Fresh grapefruit</i>	7
Estratto di carota, arancia e limone <i>Extract of carrot, orange and lemon</i>	10
Estratto di mela, ananas, banana e zenzero <i>Extract of apple, pineapple, banana and ginger</i>	10
Estratto di mango e lime con latte di riso <i>Extract of mango and lime with rice milk</i>	10

ROOM



SERVICE

7:00 – 11:00

UOVA
EGGS

		Eur
Uova strapazzate – <i>Scrambled eggs</i>	[V]	13
con pancetta – <i>with bacon</i>	[P]	15
con prosciutto – <i>with ham</i>	[P]	15
Uova al piatto – <i>Fried eggs</i>	[V]	13
con pancetta – <i>with bacon</i>	[P]	15
con prosciutto – <i>with ham</i>	[P]	15
con pomodoro – <i>with tomato</i>	[V]	15
Frittata – <i>Omelette</i>	[V]	13
con pancetta – <i>with bacon</i>	[P]	15
con prosciutto – <i>with ham</i>	[P]	15
con formaggio – <i>with cheese</i>	[V]	15
con funghi – <i>with mushrooms</i>	[V]	15

Al momento dell'ordine richiedi le uova cucinate in olio extra vergine di olive o al burro.

Upon giving your order please indicate if you prefer your eggs to be cooked with extra virgin olive oil or butter.

[V] Vegetarian [P] Contains Pork [D] Diabetic Friendly
[N] Contains Nuts [A] Contains Alcohol [G] Gluten free

ROOM



SERVICE

SANDWICHES
SANDWICHES

	Eur
Club sandwich con salsa rosa <i>Club sandwich with pink sauce</i>	[P] 22
Home Burger di manzo con crema di formaggio, pomodoro confit, maionese, pancetta e salsa barbecue 🍷 <i>Beef Home Burger with cream cheese, confit tomato, mayonnaise, bacon and barbecue sauce</i>	[P] 22
Toast di prosciutto cotto in forno a legna, salsa senape e Toma fondente <i>Wood oven cooked ham toast with mustard sauce and Toma cheese</i>	[P] 17
Sandwich al salmone, maionese al prezzemolo e insalatina 🍷 <i>Sandwich with salmon, parsley mayonnaise and baby leaves</i>	17
Panino Caprese <i>Caprese sandwich with fresh tomato and Mozzarella cheese</i>	[V] 17

Tutti gli Snack vengono accompagnati da chips di patate fresche

All Snacks are served with fresh home-made thin potato chips

[V] Vegetarian

[P] Contains Pork

[D] Diabetic Friendly

[N] Contains Nuts

[A] Contains Alcohol

[G] Gluten free

ROOM



SERVICE

12:00 – 00:00

PER COMINCIARE
TO START

		Eur
Prosciutto crudo di Parma riserva extra con torta fritta e giardiniera di verdure <i>Parma Ham extra reserve with torta fritta and mixed pickles</i>	[P]	22
Carpaccio di ricciola marinata con finocchio e arancia 🍷 <i>Amberjack carpaccio marinate with fennel and orange</i>	[G] [D]	22
Salmone affumicato dallo Chef con pane tostato e burro 🍷 <i>Homemade smoked salmon with toasted bread and butter</i>		20
Bufala con verdure grigliate marinate alla menta e pane Carasau <i>Buffalo mozzarella cheese with mint marinated grilled vegetables and crispy Carasau bread</i>	[V]	16

[V] Vegetarian

[P] Contains Pork

[D] Diabetic Friendly

[N] Contains Nuts

[A] Contains Alcohol

[G] Gluten free



ROOM

12:00 – 00:00

SERVICE

INSALATE E VERDURE
SALADS AND VEGETABLES

Eur

Insalata di tonno, avocado, mais, cipolla agrodolce e spinacini <i>Tuna, avocado corn, sweet and sour onion and baby spinach salad</i>	[G]	19
Ceasar salad con pollo <i>Caesar salad with chicken</i>		17
Caprese con mozzarella di Bufala e pomodori <i>Caprese salad with Buffalo mozzarella and tomatoes</i>	[D] [V] [G]	15
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	[D] [V] [G]	8
Chips di patate fresche <i>Fresh thin potato chips</i>	[V]	8

[V] Vegetarian

[P] Contains Pork

[D] Diabetic Friendly

[N] Contains Nuts

[A] Contains Alcohol

[G] Gluten free

ROOM



SERVICE

RISO, PASTA E ZUPPA
RICE, PASTA AND SOUP

Eur

Lasagne alla Bolognese con ragù di manzo 🍷 <i>Homemade Lasagna with Bolognese beef ragout</i>	17
Risotto alle verdure ed erbe <i>Vegetables and fines herbs risotto</i>	17
<i>Mezzemaniche alla "Matriciana"</i> <i>Mezzemaniche "Amatrice style" with tomato sauce, crispy bacon and Pecorino cheese</i>	[P] 16
<i>Spaghetti alla Carbonara</i> <i>Spaghetti "Carbonara style" with eggs, crispy bacon and Parmesan cheese</i>	[P] 16
Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarelli with Pecorino cheese and black pepper</i>	[V] 16
Zuppa di verdura del contadino all'olio extravergine del frantoio e basilico <i>Vegetables soup with extra virgin oil and basil</i>	[D] [V] 16

[V] Vegetarian

[P] Contains Pork

[D] Diabetic Friendly

[N] Contains Nuts

[A] Contains Alcohol

[G] Gluten free

ROOM



SERVICE

CARNE
MEAT

Eur

Filetto di manzo al pepe verde con ratatouille di verdure <i>Beef fillet with green pepper and vegetable ratatouille</i>	[G]	28
Petto di pollo marinato al limone con verdure grigliate <i>Lemon marinated chicken breast with grilled vegetables</i>	[D] [G]	20

PESCE
FISH

Eur

Trancio di salmone alla griglia con crema di patate al limone e broccolo romanesco 🍷 <i>Grilled salmon steak with lemon flavored potato cream and romanesco broccoli</i>	[G]	25
Trancio di branzino al vapore con pomodoro fresco all'olio di oliva e fior di sale 🍷 <i>Steamed sea bass steak with fresh tomato, olive oil and fleur de sel</i>	[G][D]	24

[V] Vegetarian

[P] Contains Pork

[D] Diabetic Friendly

[N] Contains Nuts

[A] Contains Alcohol

[G] Gluten free

ROOM



SERVICE

12:00 – 00:00

DOLCI, GELATI E FRUTTA
DESSERTS, ICECREAM AND FRUITS

		Eur
Tagliata di frutta di stagione <i>Thinly sliced seasonal fruit</i>	[D] [V] [G]	12
Cheesecake all'arancia e marroni 🍩 <i>Orange and chestnuts cheesecake</i>	[V] [G]	12
Semifreddo al cioccolato con salsa al caramello salato e crumble al lime 🍩 <i>Chocolate semifreddo with salty caramel sauce and lime crumble</i>	[V]	12
Tiramisù classico al cacao amaro 🍩 <i>Classic Italian Tiramisù</i>	[V]	12
Selezione di gelati e sorbetti di nostra produzione 🍩 <i>Selection of homemade ice cream and sorbets</i>	[V] [G]	10

[V] Vegetarian

[P] Contains Pork

[D] Diabetic Friendly

[N] Contains Nuts

[A] Contains Alcohol

[G] Gluten free

ROOM



SERVICE

SANDWICHES
SANDWICHES


Eur

Sandwich [salmone, pollo, formaggio] 13
Sandwich [salmon, tuna, chicken, cheese, spinach]

Toast di prosciutto cotto in forno a legna, salsa senape e Toma fondente [P] 17
Wood oven cooked ham toast with mustard sauce and Toma cheese

PIATTI FREDDI
HOT COURSES

Eur

Salmone affumicato dallo Chef con pane tostato e burro  20
Homemade smoked salmon with toasted bread and butter

Caprese con mozzarella di Bufala e pomodori [V] [G] 15
Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes

PIATTI CALDI
COLD COURSES

Eur

Lasagne alla Bolognese con ragù di manzo  17
Homemade Lasagna with Bolognese beef ragout

[V] Vegetarian

[P] Contains Pork

[D] Diabetic Friendly

[N] Contains Nuts

[A] Contains Alcohol

[G] Gluten free





ROOM

SERVICE

00:00 – 07:00

DOLCI, E FRUTTA
DESSERTS AND FRUITS

		Eur
Tiramisù classico al cacao amaro  <i>Classic Italian Tiramisù</i>	[V] [G]	12
Cheesecake all'arancia e marroni  <i>Orange and chestnuts cheesecake</i>	[V] [G]	12
Ananas <i>Pineapple</i>	[V][G] [D]	12
Frutti di bosco <i>Wild berries</i>	[V] [G] [D]	12

[V] Vegetarian

[P] Contains Pork

[D] Diabetic Friendly

[N] Contains Nuts

[A] Contains Alcohol

[G] Gluten free

ROOM



SERVICE

BIBITE E SODA
DRINKS AND SODAS

Eur

Fever Tree Bitter Lemon
Fever Tree Ginger Ale
Fever Tree Soda Water
Fever Tree Tonic Ginger
Lemonade
Red Bull

8

Cedrata
Chinotto
Coca Cola
Coca Cola Light
Coca Cola Zero
Fanta
Oransoda
Sprite

8

ACQUA
WATERS

Eur

Ferrarelle [leggermente frizzante – *gently sparkling*]

50cl. 4

75cl. 6

San Pellegrino [frizzante – *sparkling*]

50cl. 4

75cl. 6

Panna [naturale – *still*]

50cl. 4

75cl. 6

ROOM



SERVICE

BIRRA
BEERS

		Eur
Moretti Gran Cru	75cl.	18
Beck's [Germania – <i>Germany</i>]		10
Bud [USA]		
Corona [Messico – <i>Mexico</i>]		
Heineken [Olanda – <i>Holland</i>]		
Menabrea [Italia – <i>Italy</i>]		
Peroni Gran Riserva [Italia – <i>Italy</i>]		
Peroni Nastro Azzurro [Italia – <i>Italy</i>]		9

Per richiesta di aperitivi e di altre bevande alcoliche, consultare il Menu Bar del
Time Restaurant & Wine Bar.

*Should you wish to request aperitifs or additional alcoholic drinks, please refer to the Bar List of
Time Restaurant & Wine Bar.*

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE

		GLASS	BOTTLE
Pol Roger Reserve Brut		25,00	110,00
Veuve Cliquot Ponsardin Brut		23,00	100,00
Mumm Cordon Rouge Brut		19,00	75,00
Jean Paul Deville Cart Noir Brut		17,00	65,00
Jan Paul Deville Carte Rosé Brut		22,00	85,00

ROOM



SERVICE

SPUMANTI
SPARKLING WINES

		GLASS	BOTTLE
Gran Cuveè DOCG Bellavista		17,00	65,00
Franciacorta DOCG Solouva		14,00	50,00
Prosecco Valdobbiadene DOC Valdo		11,00	40,00

VINI BIANCHI
WHITE WINES

		GLASS	BOTTLE
A.A. DOC Pinot Grigio Franz Haas		12,00	36,00
FVG DOC Sauvignon di Jacopo		11,00	34,00
Frascati Superiore DOCG Castel de Paolis		11,00	34,00
Valle d'Aoste DOC Cave de Morgex		10,00	32,00
IGT Sicilia Bianco Eureka Marabino Bio		10,00	32,00

VINI ROSSI
RED WINES

		GLASS	BOTTLE
Schioppettino Mastri vinai Bressan		15,00	55,00
Cesanese di Olevano Romano DOC		14,00	53,00
Valtellina superiore DOCG		13,00	46,00
Chianti classico DOCG Candialle Le Misse		12,00	40,00
Sicilia IGP Marque Rosé Porta del Vento		10,00	40,00

ROOM



SERVICE

VINI DOLCI
DESSERT WINES

		GLASS	BOTTLE
Passito di Corzano			85,00
Bukkuram Sole d'Agosto [50cl.]		16,00	80,00
Marsala Superiore De Bartoli Vigna La Miccia [50cl.]		14,00	65,00

Per una più ampia scelta dei vini in bottiglia, consultare la Carta dei Vini del
Time Restaurant & Wine Bar.

*For a wider selection of wines by bottle, please refer to the Wine List of
Time Restaurant & Wine Bar.*

Tutte le pietanze possono contenere uno o più allergeni. A richiesta è disponibile il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni di cui all'allegato II del regolamento (UE)1169/2011 in essi contenuti. Tutti i piatti sono soggetti a disponibilità e tutti i prezzi sono espressi in euro ed includono il servizio e l'iva. A richiesta sono disponibili cibi senza glutine.

☞ Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento CE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

All dishes might contain one or more allergens. A list with all the detailed ingredients and allergens is available upon request. All dishes are subject to availability and all prices are indicated in euros and include vat and service charge. Gluten Free items are available upon request. In order to guarantee the highest quality of raw materials, we use the technique of blast chilling. The fish destined to be consumed raw or almost raw was subjected to a pre-cleaning treatment in accordance with the requirements of Regulation EC 853/2004, Annex the third, eighth section, ch. 3 point D, point 3.