



TAVOLA DI GUIDO

Menù piscina per il pranzo dalle 14.30 alle 18.00 e del mercoledì
Pool lunch menu from 2.30pm to 6pm and on Wednesday

Focaccia fatta in casa ripiena di: <i>Homemade focaccia stuffed with:</i>	€ 10
<ul style="list-style-type: none">• Verdure alla griglia (zucchine, peperoni, melanzane), pecorino toscano, pesto di rucola, mandorle 1,7,8 <i>Grilled vegetables (zucchini, bell peppers, eggplants), pecorino cheese, rocket salad pesto, almonds 1,7,8</i>• Prosciutto cotto, formaggio di vacca, crema di olive 1,4,7 <i>Cooked hame, cow cheese, tapenade 1,4,7</i>• Bresaola, rucola, scaglie di parmigiano e maionese al limone 1,3,7 <i>Beef bresaola, rocket salad, parmesan shaves and lemon mayonnaise 1,3,7</i>	
Pomodoro fresco con mozzarella di Bufala, origano e basilico ⁷ <i>Fresh tomatoes with Buffalo mozzarella, oregan and basil</i>	14 €
Insalata mista con carote, finocchi, pomodorini, semi di girasole, vinaigrette al Balsamico <i>Mix salad with carrots, fennel, cherry tomatoes, sunflower seeds, balsamic vinaigrette</i>	€ 10
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	8€
Panna cotta alla fava di Tonka con fragole al limone ⁷ <i>Tonka bean panna cotta with lemon strawberries</i>	8 €
Torta al cioccolato fondente, passato di lamponi e panna montata ⁷ <i>Bitter sweet chocolate cake, raspberries puree and whipped cream</i>	10 €

Lista Allergeni:

I nostri piatti potrebbero contenere: **1** cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), **2** crostacei e prodotti derivati, **3** uova e prodotti derivati, **4** pesce e prodotti derivati, **5** arachidi e prodotti derivati, **6** soia e prodotti derivati, **7** latte e lattosio e prodotti derivati, **8** frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole ecc.) e prodotti derivati, **9** sedano e prodotti derivati, **10** senape e derivati, **11** semi di sesamo e derivati, **12** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ **13** Lupini e prodotti a base di lupini, **14** molluschi e prodotti a base i molluschi

Allergens list EU:

Our dishes may contain: cereals containing 1 gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut), 2 crustaceans and products thereof, 3 eggs and products thereof, 4 fish and products thereof, 5 peanuts and products thereof, 6 soybeans and products thereof, 7 milk and products thereof as well lactose, 8 nuts (almonds, walnuts, hazelnuts etc.) and products containing, 9 celery and products thereof, 10 mustard seeds products thereof, 11 sesame seeds and products thereof, 12 Sulphur dioxide and sulphites concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre expressed in SO₂, 13 Lupin and products based on lupins, 14 molluscs and products based on molluscs