



Bidder Terrace

Cocktails & All Day Dining

ALL DAY DINING

Insalata Nizzarda

Nicoise salad with green beans, potatoes, tomatoes, lettuce, eggs, tuna and anchovies (A – D – E - I)

24

Caesar Salad

Caesar Salad (C - D - E - G - I)

24

Insalata caprese

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and local tomatoes (C)

18

Il Toast con prosciutto cotto e formaggio

Toast with cheese and boiled ham (C - G - E)

18

Cheeseburger con carne di Fassona, formaggio svizzero e bacon affumicato

Cheeseburger with Fassona meat, swiss cheese and smoked bacon (C - D – G - I)

26

Il Classico Club Sandwich

The Classic Club Sandwich (A - C – D - I)

26

Carpaccio di manzo con crudité di scarola riccia, polvere di nocciola e salsa al parmigiano

Beef carpaccio with escarole crudités, hazelnut powder and parmesan sauce (C - E - G)

26

Baccalà in olio cottura con ceci Navelli e mandorle tostate alla paprika

Salt cod cooked in oil served with Navelli chickpeas and roasted almonds with paprika (A - E - G)

26

LA CUCINA DI MAMMA MATILDE

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana (C - D - G)

20

Spaghettoni di Gragnano in estrazione di pomodoro giallo, vongole e salsa al prezzemolo gigante

Spaghetti di Gragnano in yellow tomato extraction, clams and parsley sauce (B - D - G)

26

Lasagna di Mamma Matilde

Mamma Matilde's lasagna with ragout, eggs and fiordilatte mozzarella cheese (C - D - G - I)

20

Eliche di grano duro con vellutata di zucca, stracciata di bufala e olio evo al timo

Eliche pasta with pumpkin cream, buffalo stracciata cheese and thyme scented extra virgin olive oil (C - D)

20

Stracotto di manzo al Falerno (Villa Matilde) con crema di patate e funghi Prataioli (D - F - G)

Stewed beef in Falerno wine (Villa Matilde) with potato cream and Prataioli mushrooms (D - F - G)

26

Pollo laccato al miele con pistacchio di Bronte e indivia belga

Honey glazed chicken with Bronte pistachios and Belgian endive (E - G)

22

Trancio di spigola con salsa di fagioli Controne e friarielli piccanti

Sea bass fillet with Controne bean sauce and spicy friarielli (A - C - G)

28

PIZZA

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil and olive oil (C - D)

14

Marinara

Tomato sauce, garlic, origan and olive oil (C - D)

14

Filetto

Cherry tomatoes, mozzarella cheese, basil and olive oil (C - D)

14

Diavola

Tomato sauce, spicy salami, mozzarella cheese and olive oil (C - D)

14

DESSERT

Babà al rum con frutti rossi, menta e ricotta

Neapolitan rum babà (C - D - E - G - I)

14

Millefoglie con crema chantilly e confettura di albicocche pellecchielle

Millefoglie with Chantilly cream and apricot pellecchielle jam (C - D - I)

14

Torta Caprese con mandorle, nocciole e salsa vanigliata

Caprese cake with almonds, hazelnuts and vanilla sauce (C - E - G - I)

14

Frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit

14

ROOM SERVICE

Il menu "All Day Dining" è disponibile
in camera dalle 11:00 alle 23:00

You can choose "All Day dining" menu in your room from 11
am to 11 pm

NIGHT ROOM SERVICE

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana (C - D - G)

20

Cannelloni ricotta e spinaci

Cannelloni filled with ricotta cheese and spinach (C - D - I)

18

Lasagna di Mamma Matilde

*Mamma Matilde's lasagna with ragout and fiordilatte
mozzarella cheese* (C - D - I)

20

Filetto di pollo con funghi e patate

Chicken breast with mushrooms and potatoes

20

Crostata con confettura di frutta

Tart with fruit Jam (C - D - E - I)

14

Torta Caprese

Caprese cake with almonds, hazelnuts and vanilla sauce (C - E - G - I)

14

From 11:00 pm to 07:00 am

Room Service charge 10€ VAT and service included

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 famiglie di allergeni indicate nell'art. II del Reg. UE 1169/201, quali:

The dishes may have one or more allergens belonging to the 14 types of allergens as shown in the Annex II of the EU Food Information for Consumers Regulation No. 1169/201:

	A Pesce e prodotti a base di pesce	<i>Fish and derived products</i>
	B Molluschi e prodotti a base di molluschi	<i>Molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid</i>
	C Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<i>Milk and dairy-derived (including lactose)</i>
	D Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<i>Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats</i>
	E Frutta a guscio	<i>Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts</i>
	F Crostacei e prodotti a base di crostacei	<i>Crustaceans like prawns, crabs, lobster, crayfish</i>
	G Arachidi e prodotti a base di arachidi	<i>Peanuts</i>
	H Lupino e prodotti a base di lupino	<i>Lupin which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta</i>
	I Uova e prodotti a base di uova	<i>Eggs and egg-derived</i>
	L Anidride solforosa e solfiti	<i>Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg in the finished product</i>
	M Soia e prodotti a base di soia	<i>Soybeans and derived</i>
	N Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<i>Sesame and derived</i>
	O Senape e prodotti a base di senape	<i>Mustard and derived</i>
	P Sedano e prodotti a base di sedano	<i>Celery and derived</i>

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie,
vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante

*For any kind of food intolerance or allergy
please ask to our restaurant staff*