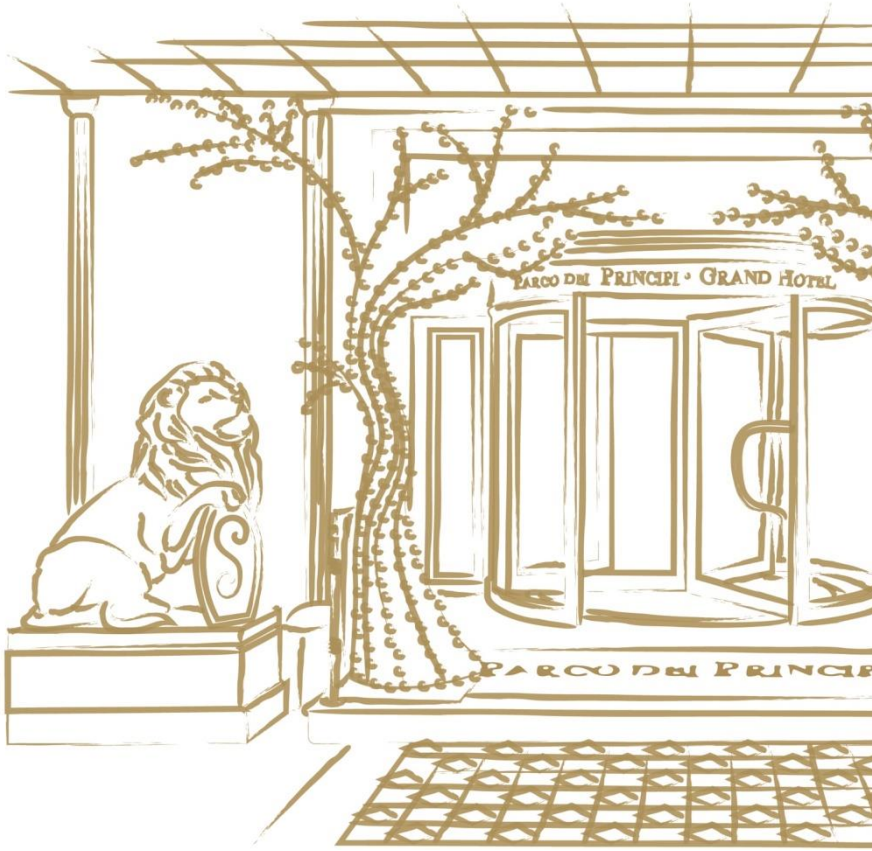
MENÙ

ALLERGENI

1 glutine - gluten	4 arachidi - peanuts	7 frutta a guscio - nuts	10 semi di sesamo - sesame
2 uova - eggs	5 soia - soya	8 sedano - celery	11 molluschi - molluscs
3 pesce - fish	6 latticini - dairy products	9 senape - mustard	12
13 solfiti - sulfites	14 crostacei - shellfish	alcol - alcohol	(V)egetariano - *vegetarian*



BAR LA POMME MENU

Disponibile dalle 11,00 alle 23,00
Available from 11.00 am to 11pm
La Grand Carte disponibile al Ristorante dalle 19,00 alle 22,30
La Grande Carte Menu Available from 7.00 pm to 10,30 pm

Antipasti / Appetizers

Roast beef rucola e grana e salsa al balsamico
Roast beef with rocket salad, parmesan, and balsamic sauce
6/13/8
28€

Salmone affumicato e misticanza con fior di cappero
Smoked salmon and mixed salad with caper flowers
14/11/3/13
29€

Mozzarella di bufala DOP
Buffalo mozzarella DOP
6
19€

Prosciutto San Daniele riserva Dok dall'Ava
San Daniele Riserva Dok Dall'Ava
1
25€

Polpo con pomodoro marinato al lime
Octopus with lime-marinated tomatoes
3/11
25€

Tartare di pesce del giorno
Fish tartare of the day
14/5/3/11
28€

Primi piatti e zuppe
Pasta and soups

Tagliolini al pomodoro e basilico
Tagliolini pasta with tomato and basil
1
26€

Spaghettone quadrato alla vongole
Square spaghetti with clams
14/13/11/3
30€

Sedani al ragù di carne
Sedani pasta with meat ragu
1/13/8
28€

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana
1/6
26€

Zuppa di verdure alla genovese
Genoese-style vegetable soup
8/6
24€

Vellutata di carote e zenzero con crostini
Carrot cream soup and ginger with croutons
1
22€

Secondi / Main Courses

Filetto di manzo alla griglia
Grilled beef fillet

40€

Galletto disossato alla plancia
Boneless grilled chicken

35€

Suprema di pollo alla griglia
Grilled chicken supreme

32€

Branzino alla griglia
Grilled sea bass

42€

Salmone alla piastra
Grilled salmon

38€

Grigliata di pescato del giorno
Grilled catch of the day

52€

I nostri secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta tra patate al forno, verdure grigliate o verdure ripassate

Our main courses are served with a side dish of your choice from baked potatoes, grilled vegetables, or sautéed vegetables.

Insalate / Salads

Caesar salad
Caesar salad

6/1/3/13

26€

Insalata niçoise
Niçoise salad

13/3/2

25€

Insalata Parco dei Principi con barbabietola, primo sale, avocado, mais e pomodorini
Parco dei Principi salad with beetroot, primo sale, avocado, corn and cherry tomatoes

6

24€

Insalata caprese
Caprese salad

6

24€

Misticanza di stagione con carote e finocchi croccanti
Mixed salad with carrots and crunchy fennel

22€

Sandwich e hamburger

Sandwiches and burgers

Avocado toast con salmone affumicato e crema di formaggio

Avocado toast with smoked salmon and cream cheese

1/6/11/14/3

26€

Toast con prosciutto cotto DOP di San Secondo e Fontina

Toast with San Secondo DOP cooked ham and Fontina cheese

6/1/13

24€

Toast al roast beef con rucola, grana e salsa senape

Roast beef toast with rocket, parmesan, and mustard sauce

1/2/9/5/6

26€

Club sandwich

Club sandwich

2/9/1

26€

Cheese- burger con bacon lattuga pomodoro e cipolla

Cheeseburger with bacon, lettuce, tomato, and onion

1/2/13

28€

Hamburger vegetariano

Vegetarian burger

1/2

25€

I nostri Sandwich e Burger vengono serviti con patatine fritte

Our Sandwiches and Burger are served with French fries

Dolci / Dessert

Tartelletta con crema alla vaniglia e frutti di bosco

Tartlet with vanilla cream and berries

1/2/6

14€

Tiramisu classico

Classic tiramisu

1/2/6

14€

Gelati artigianali

Artisanal ice cream

6/7/2

14€

Pavlova con crema chantilly e fragole

Pavlova cake with cream chantilly and strawberry

1/2/4/5/6/7

14€

Tagliata di frutta

Sliced fresh fruit

14€

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

OUR WINE SELECTION

BOLLICINE • BUBBLES

COMTE DE MONTAIGNE GRANDE RESERVE BRUT
25€ 125€

RUINART R"BRUT
26€ 142€

RUINART ROSÉ
43€ 180€

FERRARI PERLE' TRENTO DOC
20€ 100€

FRANCIACORTA BERLUCCHI - CUVÉE "61"
18€ 80€

PROSECCO DI CONEGLIANO DOCG VAL D'OCA - RIVE DI COLBERTALDO
15€ 50€

ROSATI • ROSÈ

TRAMARI ROSE' DI PRIMITIVO IGP - SAN MARZANO
11€ 48€

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

OUR WINE SELECTION

BIANCHI • WHITES

CAPOLEMOLE BIANCO LAZIO IGP - MARCO CARPINETI
12€ 35€

LEITEN GEWURZTRAMINER DOC – NALS MARGREID
12€ 40€

COLLIO DOC PINOT GRIGIO – FRANCO TOROS
13€ 50€

CHARDONNAY EDDA IGT SALENTO - SANMARZANO
13€ 50€

ETNA BIANCO DOC PLANETA
14€ 50€

ROSSI • REDS

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG IL POGGIONE
22€ 110€

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SESSANTANNI – SAN MARZANO
20€ 90€

PINOT NERO ALTO ADIGE DOC - PUTZENHOF
13€ 45€

MORELLINO DI SCANSANO DOCG - ROCCAPESTA
13€ 50€

TUFALICCIO ROSSO IGP LAZIO – MARCO CARPINETI
12€ 45€

Per una più ampia scelta di vini in bottiglia consultare la "Carta dei vini"
For a wider choise of bottled wines, please refer to the "Wine list"

BIRRE
BEERS

PERONI NASTRO AZZURRO
HEINEKEN
CORONA
9€

MENABREA BIONDA
10€

ALTAQUOTA GIOVIO ROSSA
NOAM LAGER
12€

NON-ALCOHOLIC BEER
10€

SOFT DRINKS

COCA COLA
ZERO COKE
FANTA
LEMONSODA
SPRITE
FEVER TREE TONIC WATER
FEVER TREE GINGER ALE
FEVER TREE GINGER BEER
CEDRATA
RED BULL

9€

ACQUE MINERALI
MINERAL WATER
LAURETANA NATURALE O FRIZZANTE
3€ *(50 cl)* 5€ *(75 cl)*

CAFFETTERIA
COFFEES

ESPRESSO
4€

ESPRESSO DECAFFEINATO
DECAFFEINATED ESPRESSO
4€

ESPRESSO D'ORZO
BARLEY ESPRESSO
4€

LATTE CALDO O FREDDO
HOT OR COLD MILK
5€

CAFFÈ AMERICANO
AMERICAN COFFEE
5€

CAPPUCCINO
6€

CIOCCOLATA CALDA
HOT CHOCOLATE
8€

IRISH COFFEE
CAFFÈ, ZUCCHERO, WHISKEY IRLANDESE E CREMA DI LATTE
COFFEE, SUGAR, IRISH WHISKEY AND CREAM
19€

BICERIN
CAFFÈ, ZUCCHERO, CIOCCOLATA E CREMA DI LATTE
COFFEE, SUGAR, CHOCOLATE AND CREAM
16€

TEA SELECTION
SELEZIONE DI TÈ E INFUSI DI ALTISSIMA QUALITÀ,
SERVITI CON BISCOTTI DELLA NOSTRA PASTICCERIA
SELECTION OF HIGH QUALITY TEAS AND
INFUSIONS,SERVED WITH HOME MADE COOKIES
9€