

EXECUTIVE

LOUNGE RESTAURANT

LIGHT LUNCH MENU



INSALATA CAPRESE MOZZARELLA E POMODORI (7)	CAPRESE SALAD WITH TOMATOES AND MOZZARELLA CHEESE (7)	€ 22,00
INSALATA DI POLPO E PATATE (4,5,8,14)	OCTOPUS AND POTATOES SALAD (4,5,8,14)	€ 23,00
CROSTONE DI PANE CON TONNO, POMODORINI E MELANZANE (1,4,5,6,8,10,11,12,13)	TOASTED BREAD WITH TUNA, CHERRY TOMATOES AND EGGPLANT (1,4,5,6,8,10,11,12,13)	€ 22,00
GNOCCO ALLA SORRENTINA (1,3,6,7,10,13)	BAKED GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA (1,3,6,7,10,13)	€ 22,00
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE (1,3,6,10,13,14)	SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS (1,3,6,10,13,14)	€ 24,00
LASAGNA BOLOGNESE (1,3,6,7,9,10,13)	TRADITIONAL BOLOGNESE LASAGNA (1,3,6,7,9,10,13)	€ 22,00



TAGLIATA DI MANZO CON INSALATA MISTA E OLIO
ALLE ERBE

(6,8,11)

SLICED BEEF STEAK WITH MIXED SALAD
AND HERB OIL

(6,8,11)

€ 30,00

HAMBURGER DI MANZO CON PATATINE

(1,5,6,7,8,10,11,13)

BEEF BURGER

(1,5,6,7,8,10,11,13)

€ 25,00

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA, INSALATA
MISTA E CITRONETTE

(2,4,5,6,8,14)

GRILLED CATCH OF THE DAY WITH MIXED
SALAD AND LEMON DRESSING

(2,4,5,6,8,14)

€ 30,00

TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO

(1,6,7,10,12,13)

HAM AND CHEESE TOAST

(1,6,7,10,12,13)

€ 22,00

CLUB SANDWICH

(Pane tostato, carne di pollo o tacchino,
bacon, lattuga, pomodoro, maionese)

(1,3,6,7,8,10,13)

CLUB SANDWICH

(Toasted bread, chicken or turkey, bacon,
lettuce, tomato, mayonnaise)

(1,3,6,7,8,10,13)

€ 24,00

CEASAR SALAD

(Lattuga romana, crostini di pane tostato,
Pollo grigliato, Parmigiano Reggiano,
Salsa Ceasar)

(1,3,5,6,7,8,9,10,13)

CEASAR SALAD

(Romaine lettuce, toasted croutons,
Parmigiano Reggiano, grilled chicken,
Caesar dressing)

(1,3,5,6,7,8,9,10,13)

€ 23,00

PATATINE FITTE

(1,5,6,8,10,13)

FRENCH FRIES

(1,5,6,8,10,13)

€ 10,00



DELIZIA AL LIMONE

(1,3,6,7,8,10,13)

LEMON SPONGE CAKE WITH
LIMONCELLO

(1,3,6,7,8,10,13)

€ 12,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

SLICED FRESH FRUIT

€ 10,00



EXECUTIVE

LOUNGE RESTAURANT

DINNER MENU

RHC
PARADISO RELAIS

AMALFI COAST

Antipasti | Starter

POLPO TIEPIDO, PATATA AFFUMICATA, PAPACCELLA IN AGRODOLCE, JUS DI POLPO

€ 24,00

WARM OCTOPUS, SMOKED POTATO, SWEET-AND-SOUR PAPACCELLA PEPPER, OCTOPUS JUS

Polpo cotto lentamente per preservarne la morbidezza, accompagnato da patata affumicata e papacella campana in agrodolce, rifinito con il suo fondo ristretto.

Octopus slow-cooked to preserve its tenderness, served with smoked potato and sweet-and-sour Campanian papacella pepper, finished with its reduced cooking jus.

(2, 4, 8, 12, 14)

TOTANO RIPIENO DI PANE ALLE ERBE, FONDO DI POMODORO CRUDO

€ 24,00

STUFFED SQUID WITH HERB BREAD, RAW TOMATO SAUCE

Totano farcito con pane alle erbe aromatiche, cotto dolcemente e servito con un fondo fresco di pomodoro crudo che ne esalta la sapidità marina.

Squid stuffed with aromatic herb bread, gently cooked and served with a fresh raw tomato sauce that enhances its maritime savouriness.

(1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 14)

PROSCIUTTO CRUDO, FICHI ALLA BRACE, PANE CAFONE E LIMONE CANDITO

€ 22,00

DRY-CURED HAM, GRILLED FIGS, RUSTIC COUNTRY BREAD AND CANDIED LEMON

Prosciutto stagionato servito con fichi leggermente grigliati, pane cafone caldo e una nota agrumata di limone candito.

Aged prosciutto served with lightly grilled figs, warm rustic country bread, and a citrus note of candied lemon.

(1, 6, 8, 10, 12, 13)

CAPRESE DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO

€ 22,00

TOMATO CAPRESE, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL

Interpretazione fedele della tradizione campana con pomodori maturi, mozzarella di bufala campana e basilico fresco.

A faithful interpretation of Campanian tradition with ripe tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil.

(7)

CARCIOFO CROCCANTE, CREMOSO DI PROVOLA AFFUMICATA, JUS DI CARCIOFO

€ 22,00

CRISPY ARTICHOKE, SMOKED PROVOLA CREAM, ARTICHOKE JUS

Carciofo lavorato in doppia consistenza, croccante e fondente, accompagnato da provola affumicata e dal suo jus

Artichoke prepared in two textures, crisp and meltingly tender, paired with smoked provola and its own jus.

(5, 7, 8)

Primi piatti | First courses

LINGUINE, RISTRETTO DI PESCE E VONGOLE

€ 26,00

LINGUINE, SEAFOOD REDUCTION AND CLAMS

Linguine mantecate in un ristretto di mare intenso, completate da vongole veraci appena aperte.

Linguine emulsified in an intense seafood reduction, finished with freshly opened clams.

(1, 2, 4, 6, 10, 13, 14)

RISONI AL BRODO DI CROSTACEI, GAMBERO ROSSO E LIMONE CANDITO

€ 26,00

RISONI IN CRUSTACEAN BROTH, RED PRAWN AND CANDIED LEMON

Risoni cremosi cotti in brodo di crostacei, serviti con gambero rosso crudo e una delicata nota di limone candito.

Creamy risoni cooked in crustacean broth, served with raw red prawn and a delicate touch of candied lemon.

(1, 2, 6, 10, 13, 14)

REGINELLE AL BURRO E SALVIA, PARMIGIANO E JUS DI MANZO

€ 24,00

REGINELLE WITH BUTTER AND SAGE, PARMESAN AND BEEF JUS

Pasta corta avvolta da burro e salvia, arricchita da parmigiano stagionato e da un leggero jus di manzo.

Short pasta coated in butter and sage, enriched with aged Parmesan and a light beef jus.

(1, 6, 7, 10, 13)

ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE ESTIVA

€ 24,00

BROKEN ZITI WITH SUMMER GENOVESE SAUCE

Versione estiva della genovese tradizionale, più leggera e profumata, con lunga cottura delle cipolle.

A summer version of the traditional Genovese sauce, lighter and more aromatic, with long-cooked onions.

(1, 6, 7, 10, 13)

RAVIOLO DI RICOTTA DI BUFALA, PIENNOLO CONFIT E SALSA DI PROVOLA

€ 24,00

BUFFALO RICOTTA RAVIOLO, CONFIT PIENNOLO TOMATO AND PROVOLA SAUCE

Raviolo artigianale ripieno di ricotta di bufala, servito con pomodoro del Piennolo confit e salsa di provola affumicata.

Handcrafted raviolo filled with buffalo ricotta, served with confit Piennolo tomato and smoked provola sauce.

(1, 3, 6, 7, 10, 13)

Secondi piatti | Main courses

PESCATO DEL GIORNO, FONDO RISTRETTO DI MARE E VERDURE ESTIVE

€ 30,00

CATCH OF THE DAY, REDUCED SEAFOOD SAUCE
AND SUMMER VEGETABLES

Il miglior pescato del giorno, lavorato con rispetto e accompagnato da verdure di stagione e fondo di mare.

The finest catch of the day, prepared with care and served with seasonal vegetables and seafood reduction.

(2, 4, 14)

BACCALÀ CONFIT, CREMA DI CECI, ROSMARINO E OLIO AL LIMONE

€ 26,00

CONFIT COD, CHICKPEA CREAM, ROSEMARY AND LEMON OIL

Baccalà cotto dolcemente in olio extravergine, servito con crema di ceci e profumi mediterranei.

Cod gently cooked in extra virgin olive oil, served with chickpea cream and Mediterranean aromas.

(4, 5, 8)

PANCIA DI MAIALE BT CON PELLE CROCCANTE, MELA ANNURCA E JUS

€ 24,00

LOW-TEMPERATURE PORK BELLY WITH CRISPY SKIN, ANNURCA
APPLE AND JUS

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, pelle croccante e contrasto fresco della mela annurca.

Pork belly cooked at low temperature, with crispy skin and the fresh contrast of Annurca apple.

(5, 8)

MANZO SCOTTATO, VERDURE ESTIVE E
FONDO BRUNO LEGGERO

€ 30,00

SEARED BEEF, SUMMER VEGETABLES AND LIGHT BROWN

Manzo scottato rapidamente per preservarne succosità e gusto, accompagnato da di stagione.

Beef quickly seared to preserve juiciness and flavour, served with seasonal vegetables.

(5, 8)

MILLEFOGLIE DI MELANZANE, MOUSSE DI BURRATA E
POMODORO ESSICCATO

€ 24,00

EGGPLANT MILLEFEUILLE, BURRATA MOUSSE AND
SUN-DRIED TOMATO

Melanzane stratificate e fritte, con mousse di burrata e pomodoro essiccato per un piatto vegetariano equilibrato.

Layered and fried eggplant with burrata mousse and sun-dried tomato for a balanced vegetarian dish.

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 13)

Dolci | Desserts

CAPRESE CONTEMPORANEA, MOUSSE FONDENTE E GEL ALL'ARANCIA

€ 12,00

CONTEMPORARY CAPRESE CAKE, DARK CHOCOLATE MOUSSE AND ORANGE GEL

Reinterpretazione moderna della caprese al cioccolato, arricchita da mousse fondente e freschezza agrumata.

A modern reinterpretation of the chocolate Caprese cake, enriched with dark chocolate mousse and citrus freshness.

(3, 6, 7, 8)

RICOTTA E PERE DESTRUTTURATA

€ 12,00

DECONSTRUCTED RICOTTA AND PEAR

Classico della pasticceria campana rivisitato in chiave moderna, tra cremosità e croccantezza.

A classic of Campanian pastry revisited in a modern key, balancing creaminess and crunch.

(1, 6, 7, 8, 10, 13)

TIRAMISÙ AL CUCCHIAIO, MASCARPONE, CAFFÈ CHIARO E CACAO CRUDO

€ 12,00

SPOON TIRAMISU, MASCARPONE, LIGHT COFFEE AND RAW COCOA

Versione elegante e leggera del tiramisù, giocata sull'equilibrio tra caffè e mascarpone.

An elegant and lighter version of tiramisù, focused on the balance between coffee and mascarpone.

(1, 3, 6, 7, 10, 13)

DELIZIA AL LIMONE ALLEGGERITA

€ 12,00

LIGHT LEMON DELIGHT

Dolce simbolo della Costiera Amalfitana, alleggerito e profumato con limoni locali.

A signature dessert of the Amalfi Coast, lightened and scented with local lemons.

(1, 3, 6, 7, 8, 10, 13)

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati. Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata.

Ai sensi del Reg. CE 853/2004 e del Reg. UE 1169/2011, si informa la gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento di temperatura, e può essere stato congelato all'origine o successivamente per garantirne la sicurezza alimentare.

Tutte le tipologie ittiche che serviamo, sono abbattute da noi, o da aziende del settore.

*In food and beverage, prepared and served in this hotel, may be found ingredients or adjuvants considered allergens. Read them below.
Cross contamination may be possible as well.*

Pursuant to EC Regulation No. 853/2004 and EU Regulation No. 1169/2011, customers are hereby informed that fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone preventive safety treatment through temperature reduction (blast chilling), and may have been frozen at origin or subsequently to ensure food safety.

All fish products we serve are blast chilled either by us or by certified companies in the sector.

ALLERGENI:

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. GLUTINE | 8. FRUTTA A GUSCIO |
| 2. CROSTACEI | 9. SEDANO |
| 3. UOVA | 10. SENAPE |
| 4. PESCE | 11. SESAMO |
| 5. ARACHIDI | 12. SOLFITI |
| 6. SOIA | 13. LUPINI |
| 7. LATTICINI | 14. MOLLUSCHI |

ALLERGENS:

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. GLUTEN | 8. SHELL FRUIT |
| 2. CRUSTACEANS | 9. CELERY |
| 3. EGGS | 10. MUSTARD |
| 4. FISH | 11. SESAME |
| 5. PEANUTS | 12. SULPHUR DIOXIDE |
| 6. SOY | 13. LUPINES |
| 7. DAIRY PRODUCTS | 14. SHELLFISHES |

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customer and meet your specific needs.