# MENÙ

The easy way of food

## Starters

• **ROYAL EMPANADAS**
Panzerotto tipico ripieno con trita di manzo e funghi champignon / petto di pollo speziato / pomodoro e formaggio

**€ 8,00**

• **TACO BEANS**
Guazzetto di fagioli dall'occhio con lucanica piccante al pomodoro servito con due tacos

**€ 8,00**

• **EL ZORRO**
Jamon Serrano adagiato su crostoni di pane caldo al burro e uova bianche strapazzate

**€ 10,00**

• **TEL KI 'NDUE' L'E'**
Polpettine di manzo macinato fresco alla milanese con mortadella e senape Dijon

**€ 9,00**

• **NUGGETS**
Nuggets di petto di pollo impanato con cornflakes, aromatizzato alle erbe servito con formaggio fuso e blue cheese

**€ 8,00**

## Ramen Noodles

• **MEAT**
Ramen, brodo di verdure fresche, zucchine, porri, funghi champignon, peperoni, carote, petto di pollo alla griglia e uovo strapazzato

**€ 12,00**

• **VEG**
Ramen, brodo di verdure fresche, zucchine, porri, funghi champignon, peperoni, carote e uovo strapazzato

**€ 12,00**

• **FISH**
Ramen, brodo di verdure fresche, zucchine, porri, funghi champignon, peperoni, carote, gamberoni argentini e uovo strapazzato

**€ 12,00**

the room

# Grill

**• HOT CHICKS**
Polletto alla diavola cotto alla piastra condito con salsa della casa

**€ 14,00**

**• I WANT TO BE(EF)**
Servito con burro Maître d'hotel su crostone di pane bianco

Filetto di Angus Argentina (250g)
**€ 21,00**

Entrecôte di Angus Argentina (300g)
**€ 18,00**

Costata di Black Angus America (450g)
**€ 22,00**

Controfiletto di Black Angus Argentina (300g)
**€ 18.00**

Picanha Uruguay (300g)
**€ 18.00**

Entraña taglio intercostale di Black Angus Argentina (300g)
**€ 18.00**

**• INTERNATIONAL GRAN MIX THE ROOM**
300g Picanha Uruguay, 300g Controfiletto di Angus Argentina, 300g di Asado de Tira, costine di Manzo Black Angus America, Chorizo (salsiccia) Argentina

**€ 49,00**

**• EL CERDITO DE PEDRO (ALMODÒVAR)**
Filetto di maiale iberico con crema di formaggio tartufato

**€ 15,00**

**• TARTARE**
250g di Angus Argentina battuto a coltello, pesto al basilico home-made, cipolla rossa di Tropea, senape all'ancienne e vela di pane croccante

**€ 21,00**

**• ASADO DE TIRA**
300g di costine di Manzo Black Angus America servito su pietra lavica, pannocchia di mais e pomodoro alla griglia

**€ 19,00**

# Sea Food

**• AMERICAN PSYCHO SALMON**
Trancio di salmone fresco in crosta d'erbe aromatiche e papavero servito con salsa allo yogurt e mentuccia

**€ 14,00**

**• LIGHT MY FIRE**
Gamberone bardato al lardo, finocchietto ed angostura servito con spray di Pernod

**€ 15,00**

**• FISH & CHIPS**
Bocconcini di merluzzo fresco fritto in pastella servito con patatine fritte home-made

**€ 12,00**

the room

# Burgers & Chips

• ORIGINAL
200g di Black Angus America macinato, chips di bacon, lattuga, pomodoro, cheddar, cetriolini e cipolle rosse di tropea

€ 15,00

• RUNNING DELUXXXE CHICKEN
200g di petto di pollo italiano impanato con cornflakes, chips di bacon, crema di formaggio, pomodori, rucola e funghi trifolati

€ 13,00

• VEG | VEGAN
200g di hamburger alle verdure di stagione, edamer/tofu, zucchine, melanzane alla griglia,e pesto di basilico fresco home-made

€ 12,00

• LES JEUX SONT FOIE
200g di Black Angus America macinato, rucola, mela verde, marmellata di cipolla e foie gras

€ 19,00

• APHRODISIAC
200g di tartare di Angus Argentina battuto al coltello, ostriche in pastella, cuore di insalata fresca, uova alla coque, maionese home-made

€ 19,00

• ITALIA
200g di carne chianina fresca macinata, pancetta arrotolata, pomodoro cuore di bue, scamorza affumicata, insalata spinacino

€ 15,00

• JUICY LUCY BURGER
200g di Black Angus America macinato ripieno con formaggio cheddar, peperoni jalapeños, cipolla rossa di Tropea caramellata

€ 15,00

• PULLED PORK
Spalla di maiale condita e cotta a bassa temperatura, insalata di cavolo con senape Dijon, panna acida, formaggio, insalata verde, pomodoro e uovo all'occhio di bue

€ 15,00

• NORSK VIKING GAMMEL STIL
200g di salmone fresco, avocado, pomodoro, insalata trevigiana, cipolla rossa grattugiata, zenzero

€ 16,00

• RICOBENE'S
Cotoletta di vitello impanata, sugo di pomodoro, formaggio grattugiato, pikcles

€ 15,00

the room

# Sandwich & Chips

• VEG
Triplo strato di pan carré ai cereali, burrata, pomodori secchi marinati, pesto di basilico fresco home-made

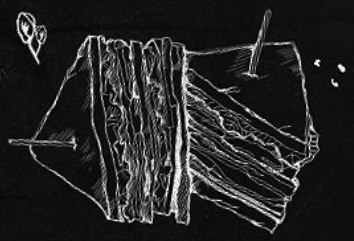
€ 12,00

• FISH
Triplo strato di pan carré nero, salmone affumicato, crema di formaggio al rafano, ravanelli, insalatina

€ 12,00

• CLUB
Triplo strato di pan carré, pollo, maionese fatta in casa, lattuga, chips di bacon, pomodori canditi, uova sode

€ 13,00



# Salad

• GREEN
Insalata songino, prosciutto crudo di Parma, fagiolini freschi, asparagi freschi, gorgonzola dolce servita in un cestino di piadina

€ 14,00

• CAESAR
Petto di pollo italiano impanato con cornflakes, insalata fresca di stagione, mais, olive taggiasche, parmigiano a scaglie, croutons profumato all'origano, salsa home-made servita in un cestino di piadina

€ 14,00

# Side Dishes

• INSALATA VERDE

€ 4,00

• RATATOUILLE DI VERDURE E FUNGHI

€ 4,00

• PATATINE FRITTE FATTE IN CASA
• PATATE AL FORNO
• PATATE AL CARTOCCIO

€ 4,00

# Dessert

• ORIGINAL PANCAKES
Pancakes, sciroppo d'acero, panna montata, fragole fresche

€ 5,00

• PANQUEQUES...AR
Crêpes fatte in casa con dulce de leche e zucchero a velo

€ 5,00

• NEWYORK CHEESECAKE
Biscotto digestive, formaggio cremoso, panna fresca e scorza di limone grattugiato, servito con coulis di fragole e frutti rossi di stagione

€ 5,00

• DOUBLE BROWNIE CHOCOLATE
Brownie al cioccolato fondente con gocce di cioccolato bianco servito con salsa di cioccolato caldo

€ 5,00

the room