

IN ROOM DINING MENU
MENÙ IN CAMERA



CARUSO

CONTENTS INDICE

- 1 BREAKFAST
PICCOLA COLAZIONE
- 2 À LA CARTE
À LA CARTE
- 3 CHILDREN'S MENU
LA CARTA DEI BAMBINI
- 4 NIGHT SERVICE
LA CARTA DELLA NOTTE
- 5 WINES AND CHAMPAGNE
VINI E CHAMPAGNE
- 6 SOFT DRINKS AND BEVERAGES
BIBITE E BEVANDE
- 7 ALLERGENS MENU
MENÙ ALLERGENI

ENJOY OUR
SELECTION OF ITALIAN
SPECIALITIES IN THE
COMFORT OF YOUR
ROOM, 24 HOURS A DAY.

PLEASE PRESS THE ROOM
SERVICE BUTTON TO PLACE
YOUR ORDER.

ASSAPORA LA
NOSTRA SELEZIONE DI
SPECIALITA' ITALIANE
NEL COMFORT DELLA
TUA CAMERA, 24 ORE AL
GIORNO.

SI PREGA DI PREMERE IL
PULSANTE DEL SERVIZIO IN
CAMERA PER EFFETTUARE
L'ORDINE.

TRAY SERVICE CHARGE OF
10 EURO APPLIES.
UN SUPPLEMENTO DI 10 EURO
VERRÀ APPLICATO PER IL SERVIZIO.

BREAKFAST
PICCOLA COLAZIONE

**BREAKFAST
PICCOLA COLAZIONE**

**HOT BEVERAGES
CAFFETTERIA**

ESPRESSO
FILTER COFFEE
BARLEY COFFEE
CAPPUCCINO (7)
HOT CHOCOLATE (7)(8)
LATTE MACCHIATO
TRADITIONAL "CAMPANO"
WITH HAZELNUT CREAM (8)

ESPRESSO
CAFFÈ FILTRO
CAFFÈ D'ORZO
CAPPUCCINO (7)
CIOCCOLATA (7)(8)
LATTE MACCHIATO
CAFFÈ TRADIZIONALE
CAMPANO ALLA NOCCIOLA (8)

**TEA AND INFUSIONS
TÉ E INFUSI**

BLACK TEA
ENGLISH BREAKFAST
EARL GREY IMPERIAL
DARJEELING
LAPSANG SOUCHONG
CEYLON ORANGE PEKOE

TÈ NERO
ENGLISH BREAKFAST
EARL GREY IMPERIAL
DARJEELING
LAPSANG SOUCHONG
CEYLON ORANGE PEKOE

GREEN TEA
SENCHA

SPECIAL BLENDS
JASMINE CHUN FENG
ROMEO & JULIET
MARRAKESH MINT TEA

TÈ VERDE
SENCHA

MÉLANGE SPECIALI
JASMINE CHUN FENG
ROMEO & JULIET
MARRAKESH MINT TEA

INFUSIONS
CHAMOMILE
LINDENS
VERVAIN
MINT
ROOBOIS RED PASSION
SWEET RELAX
ORANGE BLOSSOM

TISANE
CAMOMILLA
TIGLIO
VERBENA
MENTA
ROOBOIS RED PASSION
SWEET RELAX
FIORI DI ZAGARA

**BREAKFAST
PICCOLA COLAZIONE**

**JUICES AND SMOOTHIE
SPREMUTE FRESCHE E CENTRIFUGHE**

FRESHLY SQUEEZED	SPREMUTE
ORANGE	ARANCIA
GRAPEFRUIT	POMPELMO
AMALFI COAST LEMON I.G.P.	LIMONE COSTA D'AMALFI I.G.P.

CENTRIFUGHE	CENTRIFUGHE
(VG)(GF)	(VG)(GF)
CELERY (9)	SEDANO (9)
CARROT	CAROTA
CUCUMBER	CETRIOLO
TOMATO	POMODORO

**FRESH FRUITS
FRUTTA FRESCA**

SEASONAL FRESH FRUIT MIX	FRESCA DI STAGIONE
MIX BERRIES	FRUTTI DI BOSCO
(VG)(GF)	(VG)(GF)

**MILK
LATTE**

WHOLE (7)	INTERO (7)
SEMI-SKIMMED (7)	PARZIALMENTE SCREMATO (7)
SKIMMED (7)	SCREMATO (7)
SOY (6)(VG)	SOIA (6)(VG)
RICE (VG)	RISO (VG)
OAT (VG)	AVENA (VG)
COCONUT (VG)	COCCO (VG)
ALMOND (8)(VG)	MANDORLA (8)(VG)

YOGURT

(GF)

FULL-FAT (7)	INTERO (7)
LOW-FAT (7)	MAGRO (7)
CAPACCIO BUFFALO MILK (7)	DI BUFALA DI CAPACCIO (7)
VEGAN YOGURT (VG)	YOGURT VEGANO (VG)

**IN ROOM DINING MENU
CARUSO**

BREAKFAST PICCOLA COLAZIONE

CEREALS CEREALI

SELECTION OF CEREALS

FROSTIES, CORNFLAKES,
COCO POPS, ALL BRAIN,
RICE CRISPIES, GRANOLA,
HOMEMADE "CARUSO MUESLI"
WITH BUFFALO MILK YOGURT,
OAT FLAKES, SORRENTO NUTS
AND SEASONAL FRUIT
(1)(5)(7)(8)

PORRIDGE MADE WITH MILK
AND ACACIA HONEY (7)

PORRIDGE WITH WATER (VG)
OR MILK

(1)(6)(7)(8)(V)

SELEZIONE DI CEREALI

FROSTIES, CORNFLAKES,
COCO POPS, ALL BRAIN, RICE
CRISPIES, GRANOLA, MUESLI
CARUSO FATTO IN CASA CON
YOGURT DI BUFALA, FIOCCHI
D'AVENA, NOCI DI SORRENTO
E FRUTTA
(1)(5)(7)(8)

PORRIDGE AL LATTE E MIELE
D'ACACIA (7)

PORRIDGE CON ACQUA (VG)
O LATTE

(1)(6)(7)(8)(V)

JAM AND HONEY CONFETTURE E MIELI

SELECTION OF ARTISANAL SEASONAL

FRUIT JAMS:

FIGS
APRICOTS
STRAWBERRIES
GRAPE MUST

SELECTION OF
LOCAL HONEY:

ACACIA
CHESTNUT

SELEZIONE DI CONFETTURE DI FRUTTA FRESCA DI

STAGIONE ARTIGIANALI:

FICHI
ALBICOCHE
FRAGOLE
MOSTO D'UVA

SELEZIONE DI
MIELE LOCALE:

ACACIA
CASTAGNO

BREAKFAST PICCOLA COLAZIONE

GOOD MORNING STARTS IN THE MORNING
IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO

ITALIAN-STYLE BREAKFAST

BREAD, BUTTER AND
HOMEMADE SEASONAL
FRUIT JAM

PANCAKES WITH MAPLE
SYRUP AND BERRIES
(1)(3)(7)(8)

WAFFLES WITH
MAPLE SYRUP
OR WHIPPED CREAM
OR HAZELNUT CREAM
(1)(3)(7)(8)

CRÊPES WITH “TENUTA
VANNULLO” WITH BUFFALO
MILK COCOA CREAM
OR HOMEMADE SEASONAL
FRUIT JAM

COLAZIONE ALL’ITALIANA

PANE, BURRO E CONFETTURA
DI FRUTTA STAGIONALE FATTA
IN CASA

PANCAKES CON SCIROPPO
D’ACERO E FRUTTI DI BOSCO
(1)(3)(7)(8)

WAFFLES CON
SCIROPPO D’ACERO
O PANNA MONTATA
O CREMA ALLA NOCCIOLA
(1)(3)(7)(8)

CRÊPES ALLA CREMA DI
CACAO AL LATTE DI BUFALA
O CON CONFETTURA DI
FRUTTA DI STAGIONE FATTA
IN CASA

LIGHT BREAKFAST PROPOSTA SALUTARE

BISCUITS MADE FROM
ORGANIC SEMOLINA AND
HEIRLOOM SEEDS
(1)(3)(8)(11)

DARK CHOCOLATE
CAPRESE CAKE
MADE FROM ALMOND
(3)(7)(8)(GF)

FOUR OATMEAL AND
BANANA CAKE
(1)(3)(6)(7)(8)(VG)

LIMONCELLO CAPRESE CAKE
(3)(7)(8)(12)(GF)

BISCOTTI CON FARINA
DI SEMOLA BIOLOGICA
E SEMI ANTICHI
(1)(3)(8)(11)

CAPRESE AL CIOCCOLATO
FONDENTE E FARINA DI
MANDORLE
(3)(7)(8)(GF)

TORTA CON FARINA
DI AVENA E BANANA
(1)(3)(6)(7)(8)(VG)

CAPRESE AL LIMONCELLO
(3)(7)(8)(12)(GF)

BREAKFAST PICCOLA COLAZIONE

BIO EGGS FROM THE FARM UOVA BIO DELLA FATTORIA

PLAIN OR EGG-WHITE
OMELETTE

OMELETTE BIANCHE
O GUARNITE

ITALIAN-STYLE OMELETTE
WITH ONIONS AND
PECORINO CHEESE (7)

FRITTATA CON
CIPOLLE
E PECORINO (7)

SERVED WITH

HAM
BACON
SAUSAGE (12)
CHEESE (7)
SPINACH
FRESH HERBS
MUSHROOMS
LOCAL TOMATOES

CON

PROSCIUTTO
BACON
SALSICCIA (12)
FORMAGGIO (7)
SPINACI
ERBE AROMATICHE
FUNGHI
POMODORINI LOCALI

EGGS BENEDICTINE
WITH SALMON
OR WITH SPINACH
(1)(3)(7)(12)

UOVA ALLA BENEDETTINA
CON SALMONE
O CON SPINACI
(1)(3)(7)(12)

SIDE DISHES CONTORNI

BACON
MUSHROOMS
GRILLED TOMATOES
SAUSAGE (12)
MIX SALAD

BACON
FUNGHI TRIFOLATI
POMODORINI ALLA GRIGLIA
SALSICCIA (12)
MISTICANZA DI CAMPO

BREAD

WHITE
WHEAT

(1)

PANE

BIANCO
INTEGRALE

(1)

**BREAKFAST
PICCOLA COLAZIONE**

**SMOKED FISH
PESCE AFFUMICATO**

NORWEGIAN SALMON
TUNA
SWORDFISH (4)

SALMONE NORVEGESE
TONNO
PESCE SPADA (4)

BRUSCHETTA

NORWEGIAN SMOKED
SALMON AND AVOCADO
(1)(4)(7)

SALMONE NORVEGESE
E AVOCADO
(1)(4)(7)

**LOCAL CHEESE SELECTION
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI**

PDO ORGANIC BUFFALO
MOZZARELLA WITH
A VARIETY OF CAMPANIA
CHERRY TOMATOES (7)

MOZZARELLA DI LATTE DI
BUFALA CAMPANA DOP BIO
E SELEZIONE DI
POMODORINI CAMPANI (7)

**SELECTION OF
ITALIAN CHEESES**
CACIOCAVALLO
COW'S MILK RICOTTA
SMOKED SCAMORZA
GOAT'S MILK CACIOTTA
(7)

**SELEZIONE DI
FORMAGGI REGIONALI**
CACIOCAVALLO
RICOTTA VACCINA
SCAMORZA AFFUMICATA
CACIOTTA CAPRINO
(7)

**CAMPANI AND ITALIAN COLD CUTS
SALUMI CAMPANI E ITALIANI**

NAPLES SALAMI (12)
COOKED HAM
MONTI LATTARI
CURED HAM
TURKEY HAM
DRY-CURED SAUSAGE
(1)

SALAME DI NAPOLI (12)
PROSCIUTTO COTTO
PROSCIUTTO CRUDO DEI
MONTI LATTARI
FESA DI TACCHINO
SALSICCIA SECCA
(1)

**IN ROOM DINING MENU
CARUSO**

**BREAKFAST
PICCOLA COLAZIONE**

CHAMPAGNE BREAKFAST

€190

OUR SELECTION OF 10G
CAVIAR SIBERIAN CLASSIC,
SEVRUGA ROYAL,
TRADITION ROYAL AND
ITS GARNISHES, BLINIS,
GHERKINS, RED ONION,
CAPERS, SOUR CREAM
(1)(3)(4)(7)

LA NOSTRA SELEZIONE DI
CAVIALE DA 10 GR CAVIALE
SIBERIAN CLASSIC, SEVRUGA
ROYAL, TRADITION ROYAL E
LE SUE GUARNIZIONI, BLINIS,
CETRIOLINI, CIPOLLA ROSSA,
CAPPERI, PANNA ACIDA
(1)(3)(4)(7)

IN COMBINATION WITH

CHAMPAGNE RUINART BLANC
DE BLANCS BRUT CL. 37.50
€ 320

IN ABBINAMENTO CON

CHAMPAGNE RUINART BLANC
DE BLANCS BRUT CL. 37.50
€ 320

THE TRADITIONAL GRANDMOTHER' S FLAVORS
I SAPORI TRADIZIONALI DELLA NONNA

€78

PALETTE OF CURED MEATS,
CAMPANIAN CHEESES AND
NEAPOLITAN PRESERVES

TAVOLOZZA DI SALUMI,
FORMAGGI CAMPANI E
CONSERVE NAPOLETANE

SEASONED SAUSAGE, RAW
HAM FROM THE LATTARI
MOUNTAINS, CAPOCOLLO
SALAMI, PECORINO FROM
TOVER, PROVOLONE DEL
MONACO DOP AND GOAT
CHEESE FROM TRAMONTI
(7)

SALSICCIA STAGIONATA,
CRUDO DEI MONTI
LATTARI, CAPOCOLLO,
PECORINO DI TOVERE,
PROVOLONE DEL MONACO
DOP E CAPRINO
DI TRAMONTI
(7)

TRADITIONAL LASAGNA
WITH NEAPOLITAN RAGÙ
(1)(3)(7)

LASAGNA TRADIZIONALE
CON RAGÙ NAPOLETANO
(1)(3)(7)

TRADITIONAL MEATBALLS
WITH BEEF AND PORK AND
ORGANIC TOMATO
(1)(3)(7)(8)

POLPETTE TRADIZIONALI
CON MANZO E MAIALE E
POMODORO BIOLOGICO
(1)(3)(7)(8)

OR

OPPURE

LOCAL SQUIDS AND
POTATOES
(9)

TOTANI
E PATATE
(9)

SAN GIUSEPPE
TRADITIONAL ZEPPOLA
(1)(3)(7)

TRADIZIONALE ZEPPOLA
DI SAN GIUSEPPE
(1)(3)(7)

À LA CARTE

À LA CARTE

À LA CARTE

ESSENTIALS IMMANCABILI

CAESAR SALAD WITH
ROMAINE LETTUCE,
CAESAR SAUCE,
GARLIC CROUTONS AND
PARMESAN CHEESE
(1)(3)(7)
25

ADD ON
GRILLED CHICKEN
BREAST SEASONED
WITH ROSEMARY
(1)(3)(7)(GF)
38

ADD ON
GRILLED PRAIANO
RED PRAWNS
(1)(2)(3)(GF)
45

CAPRESE SALAD WITH
VESUVIO CHERRY TOMATOES
AND MOZZARELLA WITH
BUFFALO MILK
(7)(9)(V)(GF)
28

TRAMONTI 24-MONTH
CURED PROSCIUTTO
WITH CANTALOUPE
(GF)
30

CLUB SANDWICH WITH
CHICKEN BREAST, ORGANIC
EGG, SORRENTO TOMATO,
BACON, LETTUCE AND
MAYONNAISE
(1)(3)(7)
38

CAESAR SALAD CON
LATTUGA ROMANA,
SALSA CAESAR, CROSTONI
DI PANE ALL'AGLIO E
PARMIGIANO REGGIANO
(1)(3)(7)
25

CON AGGIUNTA DI
PETTO DI POLLO ALLA
GRIGLIA PROFUMATO AL
ROSMARINO
(1)(3)(7)(GF)
38

CON AGGIUNTA DI
GAMBERI ROSSI DI PRAIANO
ALLA GRIGLIA
(1)(2)(3)(GF)
45

INSALATA CAPRESE CON
POMODORINI DEL VESUVIO
E MOZZARELLA DI LATTE
DI BUFALA
(7)(9)(V)(GF)
28

PROSCIUTTO CRUDO DI
TRAMONTI STAGIONATO 24
MESI CON MELONE GIALLETTO
O CANTALUPO
(GF)
30

CLUB SANDWICH CON
PETTO DI POLLO, UOVO BIO,
POMODORO DI SORRENTO,
BACON, LATTUGA E
MAIONESE
(1)(3)(7)
38

À LA CARTE

PRELIBATEZZE

MEZZE PENNE PASTA WITH
TOMATO AND BASIL SAUCE
(1)(VG)
23

MEZZE PENNE CON
POMODORO E BASILICO
(1)(VG)
23

“SORRENTINA” STYLE
GNOCCHI WITH TOMATO
SAUCE, BASIL AND DOP
ORGANIC BUFFALO
MOZZARELLA
(1)(7)(V)
28

GNOCCHI ALLA SORRENTINA
CON POMODORO, BASILICO
E MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP BIO
(1)(7)(V)
28

SPAGHETTI “GRAGNANO”
WITH SEAFOOD AND
CHERRY TOMATOES
(1)(2)(4)
36

SPAGHETTI “GRAGNANO”
CON FRUTTI DI MARE E
POMODORINI
(1)(2)(4)(14)
36

GRILLED CATCH OF THE DAY
FISH FILLET WITH
AROMATIC HERBS
FROM OUR GARDEN
(4)(GF)
48

FILETTO DI PESCE DEL
GIORNO ALLA GRIGLIA CON
ERBE AROMATICHE DEL
NOSTRO GIARDINO
(4)(GF)
48

BENEVENTO FARM GRILLED
BEEF ENTRECOTE WITH
ROCKET, CHERRY TOMATOES
AND PARMESAN CHEESE
(7)(GF)
58

FILETTO DI MANZO
BENEVENTANO ALLA GRIGLIA
CON RUCOLA, POMODORINI E
PARMIGIANO
(7)(GF)
58

ROASTED CHICKEN BREAST
WITH A SELECTION OF
SEASONAL VEGETABLES
AND POTATOES
(GF)
32

PETTO DI POLLO ARROSTITO
CON UNA SELEZIONE
DI VERDURE DI STAGIONE
E PATATE
(GF)
32

À LA CARTE

PIZZA & FOCACCIA

MARGHERITA
SAN MARZANO TOMATO,
TRAMONTI FIORDILATTE
CHEESE, BASIL, EVO OIL
(1)(7)(V)
22

MARINARA
SAN MARZANO TOMATO,
OREGANO, GARLIC, EVO OIL
(1)(VG)
20

DIAVOLA
TOMATO, FIOR DI LATTE,
SPICY SALAMI
CASEIFICIO GIOI,
STRACCIATELLA DI BUFALA
(1) (7)
26

PIZZA FUME'
SMOKED PROVOLA CHEESE,
EGG PLANTS SMOKED CREAM,
SCAPECE ZUCCHINI AND
GRILLED PEPPERS
32

MARGHERITA
POMODORO SAN MARZANO,
FIORDILATTE DI TRAMONTI,
BASILICO, OLIO EVO
(1)(7)(V)
22

MARINARA
POMODORO SAN MARZANO,
ORIGANO, AGLIO, OLIO EVO
(1)(VG)
20

DIAVOLA
POMODORO, FIOR DI
LATTE, SALAME PICCANTE
CASEIFICIO GIOI,
STRACCIATELLA DI BUFALA
(1) (7)
26

PIZZA FUME'
PROVOLA AFFUMICATA,
CREMA DI MELANZANE
AFFUMICATE, ZUCCHINE ALLA
SCAPECE E PEPERONI ALLA
GRIGLIA
32

MINESTRONE, VEGETABLES AND SALAD MINESTRA, VERDURE E INSALATA

MIX OF GRILLED VEGETABLES
AND EVO OIL
(VG)(GF)
18

MIX OF GREEN SALAD AND
CAMPANIA TOMATOES
(VG)(GF)
18

MINESTRONE
(VG)
24

MISTO DI VERDURE ALLA
GRIGLIA E OLIO EVO
(VG)(GF)
18

MISTO DI MISTICANZA E
POMODORI CAMPANI
(VG)(GF)
18

MINESTRONE
(VG)
24

IN ROOM DINING MENU CARUSO

À LA CARTE

LECCORNIE DELICACIES

RUSTIC BREAD TOAST
WITH HAM AND
BUFALA CHEESE
(1)(3)(7)
22

RAVELLO SANDWICH
SPINACH BREAD, DRIED
TOMATOES, PESTO,
GRILLED VEGETABLES
AND SPINACH
(1)(7)(VG)
28

BEEF BURGER WITH
SESAME BREAD,
MELTED CHEESE AND
CURED PORK BACON
(1)(3)(7)(11)
38

HOT FOCACCINES BUFFALO
STRACCIATELLA,
CULATELLO DI ZIBELLO
"ORO SPIGAROLI" CURED
24 MONTHS
(1)(7)
28

TOAST CON PROSCIUTTO
COTTO DI COSCIA E
FORMAGGIO DI BUFALA
(1)(3)(7)
22

SANDWICH RAVELLO
PANE AGLI SPINACI,
POMODORI SECCHI,
PESTO, VERDURE GRIGLIATE
E SPINACI
(1)(7)(VG)
28

HAMBURGER DI MANZO
CON PANE AL SESAMO,
FORMAGGIO FONDENTE E
PANCETTA TESA
(1)(3)(7)(11)
38

FOCACCINE CALDE
STRACCIATELLA DI BUFALA E
CULATELLO DI ZIBELLO ORO
SPIGAROLI STAGIONATURA
24 MESI
(1)(7)
28

À LA CARTE

DESSERTS

DOLCI

PLATTER OF FRESH AND
MATURED CHEESES FROM
CAMPANIA AND ITALY, WITH
HOMEMADE JAM

(1)(7)(V)

28

PIATTO DI FORMAGGI FRESCHI
E STAGIONATI CAMPANI E
ITALIANI CON COMPOSTE
FATTE IN CASA

(1)(7)(V)

28

LEMON DELIGHT SPONGE
CAKE FROM THE AMALFI
COAST I.G.P.

(1)(3)(7)(12)(V)

18

LA DELIZIA AL LIMONE
COSTA D'AMALFI I.G.P.

(1)(3)(7)(12)(V)

18

CARUSO TIRAMISÙ
WITH MASCARPONE CHEESE,
SAVOIARDI BISCUITS
AND COFFEE

(1)(3)(7)(V)

18

TIRAMISÙ CARUSO
CON MASCARPONE,
SAVOIARDI
E CAFFÈ

(1)(3)(7)(V)

18

MINI BABÀ
WITH LIMONCELLO

(1)(3)(7)(12)(V)

18

MINI BABÀ
AL LIMONCELLO

(1)(3)(7)(12)(V)

18

SELECTION OF HOMEMADE
ICE CREAMS (V) AND
SORBETS (3)(7):
LEMON (VG)
STRAWBERRY (VG)
CHOCOLATE, VANILLA,
HAZELNUT, PISTACHIO

(3)(7)(8)

18

SELEZIONE DI GELATI (V)
E SORBETTI ARTIGIANALI
(3)(7):

LIMONE (VG)

FRAGOLA (VG)

CIOCCOLATO, VANIGLIA,

NOCCIOLA, PISTACCHIO

(3)(7)(8)

18

FRUIT PLATTER
(VG)(GF)

16

TAGLIATA DI FRUTTA
(VG)(GF)

16

SERVED IN YOUR ROOM FROM 11:30 TO 24:00.
MENU SERVITO DALLE ORE 11:30 ALLE 24:00.

CHILDREN'S MENU
LA CARTA DEI BAMBINI

CHILDREN'S MENU
LA CARTA DEI BAMBINI

CHILDREN'S MENU
LA CARTA DEI BAMBINI

FIRST COURSES

PRIMI PIATTI

PENNE PASTA WITH
HOMEMADE BASIL PESTO

(1)(7)(8)(V)

16

MEZZE PENNE CON PESTO
AL BASILICO FATTO IN CASA

(1)(7)(8)(V)

16

SPAGHETTI WITH A TOMATO
AND BASIL SAUCE

(1)(7)(V)(VG)

16

SPAGHETTI CON POMODORO E
BASILICO

(1)(7)(V)(VG)

16

DOP ORGANIC BUFFALO MILK
MOZZARELLA BITES AND
COOKED HAM

(7)(V)(GF)

16

BOCCONCINI DI MOZZARELLA
DI LATTE DI BUFALA
CAMPANA DOP BIO E
PROSCIUTTO COTTO

(7)(V)(GF)

16

MAIN COURSES
PIATTI PRINCIPALI

SERVED WITH CHIPS,
SEASONAL VEGETABLES
OR SALAD

SERVITI CON PATATINE FRITTE,
VERDURE DI STAGIONE
O INSALATA

GRILLED FRESH FILLET OF
FISH (CATCH OF THE DAY)

(4)(GF)

24

FILETTI DI PESCE FRESCO DEL
GIORNO ALLA GRIGLIA

(4)(GF)

24

BEEF BURGER WITH SALAD,
TOMATO AND
MELTED CHEESE

(1)(3)(7)(11)

26

HAMBURGER DI MANZO CON
INSALATA, POMODORO E
FORMAGGIO FUSO

(1)(3)(7)(11)

26

PIZZA MARGHERITA

(1)(7)(V)

15

PIZZA MARGHERITA

(1)(7)(V)

15

HOMEMADE BREADED
CHICKEN NUGGET AND
FRENCH FRIES

(1)(3)(7)

22

BOCCONCINI DI POLLO
FATTI IN CASA E
PATATINE FRITTE

(1)(3)(7)

22

IN ROOM DINING MENU
CARUSO

CHILDREN'S MENU
LA CARTA DEI BAMBINI

ICE CREAM AND DESSERTS
GELATI E DESSERT

SELECTION OF HOMEMADE
ICE CREAMS (V) AND
SORBETS (3)(7):
LEMON (VG)
STRAWBERRY (VG)
CHOCOLATE, VANILLA,
HAZELNUT, PISTACHIO
(3)(7)(8)
14

STRAWBERRIES WITH
WHIPPED CREAM
(3)(7)(8)(VG)(GF)
14

SELEZIONE DI GELATI (V)
E SORBETTI ARTIGIANALI
(3)(7):
LIMONE (VG)
FRAGOLA (VG)
CIOCCOLATO, VANIGLIA,
NOCCIOLA, PISTACCHIO
(3)(7)(8)
14

FRAGOLE CON
PANNA MONTATA
(3)(7)(8)(VG)(GF)
14

NIGHT SERVICE
LA CARTA DELLA NOTTE

NIGHT SERVICE
LA CARTA DELLA NOTTE

SANDWICHES

TOAST WITH HAM AND
BUFFALO CHEESE
(1)(3)(7)
22

TOAST PROSCIUTTO E
FORMAGGIO DI BUFALA
(1)(3)(7)
22

DOP ORGANIC BUFFALO
MOZZARELLA AND
CAMPANIA TOMATO
(V)(GF)
23

MOZZARELLA DI LATTE DI
BUFALA CAMPANA DOP BIO E
POMODORO CAMPANO
(V)(GF)
23

DOP ORGANIC BUFFALO
MOZZARELLA AND
TRAMONTI 24-MONTH
CURED PROSCIUTTO HAM
(7)(GF)
25

MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP BIO E
PROSCIUTTO DI CRUDO
DI TRAMONTI 24 MESI
(7)(GF)
25

MAIN COURSES
PIATTI PRINCIPALI

MINISTRONE
(VG)
24

MINISTRONE
(VG)
24

TRAMONTI 24-MONTH CURED
PROSCIUTTO HAM AND
DOP ORGANIC BUFFALO
MOZZARELLA
(7)(GF)
30

PROSCIUTTO CRUDO DI
TRAMONTI 24 MESI E
MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP BIO
(7)(GF)
30

CAPRESE SALAD WITH
CAMPANIA TOMATOES AND
DOP ORGANIC BUFFALO
MOZZARELLA
(7)(V)(GF)
28

INSALATA CAPRESE CON
POMODORI CAMPANI E
MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP BIO
(7)(V)(GF)
28

NEAPOLITAN LASAGNA WITH
RAGOUT SAUCE
(1)(3)(7)
26

LASAGNA ALLA NAPOLETANA
CON RAGÙ
(1)(3)(7)
26

SELECTION OF FRESH AND
MATURED CHEESES FROM
CAMPANIA AND ITALY
(1)(7)(8)
28

PIATTO DI FORMAGGI FRESCHI
E STAGIONATI CAMPANI
E ITALIANI
(1)(7)(8)
28

NIGHT SERVICE
LA CARTA DELLA NOTTE

DESSERTS
DOLCI

LEMON DELIGHT DESSERT
FROM THE AMALFI
COAST I.G.P.
(1)(3)(7)(V)
18

LA DELIZIA AL LIMONE COSTA
D'AMALFI I.G.P.
(1)(3)(7)(V)
18

FRESHLY SLICED
SEASONAL FRUIT
(VG)(GF)
16

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
DI STAGIONE
(VG)(GF)
16

SERVED IN YOUR ROOM FROM 24:00 TO 7:00.
MENU SERVITO DALLE ORE 24:00 ALLE 7:00.

WINES AND CHAMPAGNE
VINI E CHAMPAGNE

WINES AND CHAMPAGNE
VINI E CHAMPAGNE

SPUMANTI
SPARKLING

FEUDI DI SAN GREGORIO

DUBL
FALANGHINA
65

GIOÌ ROSÉ BRUT

AGLIANICO
82

CA' DEL BOSCO

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI
CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT NERO
210

CANTINE FERRARI

TRENTO PERLÉ NERO
PINOT NERO
195

WINES AND CHAMPAGNE
VINI E CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON, RÉSERVE IMPÉRIALE
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
155

RUINART, BLANC DE BLANCS
CHARDONNAY
250

VEUVE CLICQUOT, EXTRA BRUT EXTRA OLD
PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER
250

DOM PÉRIGNON
PINOT NERO, CHARDONNAY
2015 450

DOM PÉRIGNON ROSÉ
PINOT NERO, CHARDONNAY
2006 950

KRUG, GRANDE CUVÉE
PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER
720

BOLLINGER
SPECIAL CUVÉE
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
220

LOUIS ROEDERER
BRUT PREMIER
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
175

CRISTAL
CHARDONNAY, PINOT NERO
2013 830

POMMERY
APANAGE, BLANC DE BLANCS
CHARDONNAY
150

POMMERY ROSÉ APANAGE
REIMS, PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER
214

WINES AND CHAMPAGNE
VINI E CHAMPAGNE

WHITE WINE
VINI BIANCHI

FEUDI DI SAN GREGORIO

GRECO DI TUFO, CUTIZZI

GRECO

70

ETTORE SAMMARCO

COSTA D'AMALFI RAVELLO, TERRE SARACENE

BIANCOTENERA, FALANGHINA, PEPELLA

48

MARISA CUOMO

COSTA D'AMALFI, FURORE BIANCO FIORDUVA

RIPOLI, FENILE, GINESTRA

210

LIVIO FELLUGA

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, PINOT GRIGIO

PINOT GRIGIO

68

CASTELLO DELLA SALA - MARCHESI ANTINORI

IGT UMBRIA, CERVARO DELLA SALA

CHARDONNAY, GRECHETTO

172

PLANETA

SICILIA MENFI, CHARDONNAY

CHARDONNAY

75

**WINES AND CHAMPAGNE
VINI E CHAMPAGNE**

**ROSÉ WINE
VINI ROSATI**

ETTORE SAN MARCO
COSTA D'AMALFI, TERRE SARACENE
PIEDIROSSO
60

AZ AGRICOLA SAN SALVATORE
CILENTO VETERE
AGLIANICO
78

TENUTA GUADO AL TASSO ANTINORI
SCALABRONE
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
65

WINES AND CHAMPAGNE
VINI E CHAMPAGNE

RED WINE
VINI ROSSI

MARISA CUOMO

COSTA D'AMALFI, FURORE ROSSO
PIEDIROSSO, AGLIANICO
120

TENUTA SAN FRANCESCO

IGT CAMPANIA, É ISS TINTORE DI TRAMONTI
PREPHILLOXERA, TINTORE PREPHILLOXERA
138

FRANZ HAAS

ALTO ADIGE, PINOT NERO
PINOT NERO
95

MASCIARELLI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, S. MARTINO ROSSO
MARINA CVETIC, MONTEPULCIANO
95

WINES AND CHAMPAGNE
VINI E CHAMPAGNE

SWEET WINES
VINI DOLCI

FEUDI DI SAN GREGORIO
IRPINIA, FIANO PASSITO PRIVILEGIO
FIANO
500ML 95

GROTTE DEL SOLE
PASSITO DI PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI
PIEDIROSSO
375ML 65

MACULAN
BREGANZE, TORCOLATO
VESPAIOLA
375ML 55

MARCO DE BARTOLI
PASSITO DI PANTELLERIA, BUKKURAM
ZIBIBBO
375ML 150

FULL WINE MENU AVAILABLE UPON REQUEST.
IF NOT SPECIFIED, THE VINTAGE IS THE LATEST ONE AVAILABLE.

LA CARTA COMPLETA DEI VINI È DISPONIBILE SU RICHIESTA.
DOVE NON SPECIFICATO, L'ANNATA DEL VINO È RIFERITA
ALL'ULTIMA PRODUZIONE DISPONIBILE.

SOFT DRINKS AND BEVERAGES
BIBITE E BEVANDE

SOFT DRINKS AND BEVERAGES BIBITE E BEVANDE

ITALIAN BEER BIRRE ITALIANE

PERONI NASTRO AZZURRO
13

BECK'S
13

HEINEKEN
13

BUDWEISER
13

BIRRA RAVELLO
16

MELPHIS
15

BLANCHE
15

GOLDEN ALE
16

CILENTO
16

MINERAL WATER ACQUE MINERALI

SURGIVA STILL | NATURALE
SURGIVA SPARKLING | FRIZZANTE
500ML 7
1L 11

MICROFILTERED WATER | ACQUA MICROFILTRATA
1L 6 P.P.

SOFT DRINKS AND BEVERAGES
BIBITE E BEVANDE

SOFT DRINKS
BIBITE ANALCOLICHE

COCA-COLA OR
COCA-COLA ZERO
9

COCA-COLA O
COCA-COLA ZERO
9

FEVER TREE TONIC WATER
9

ACQUA TONICA FEVER TREE
9

BIO LEMON OR PEACH
ICE TEA CORTESE
9

CORTESE TÈ FREDDO
LIMONE O PESCA
9

RED BULL
9

RED BULL
9

FEVER TREE GINGER BEER
9

GINGER BEER FEVER TREE
9

MARCO COLZANI
FRUIT JUICES
10

SUCCHI DI FRUTTA DI
MARCO COLZANI
10

FRESHLY SQUEEZED JUICE
ORANGE
GRAPEFRUIT OR
AMALFI COAST LEMON I.G.P.
14

SPREMUTA FRESCA
ARANCIA
POMPELMO O
LIMONE COSTA D'AMALFI I.G.P.
14

SOFT DRINKS AND BEVERAGES BIBITE E BEVANDE

HOT BEVERAGES CAFFETTERIA

ESPRESSO
6

BARLEY COFFEE
6

GINSENG
6

AMERICANO
9

CAPPUCCINO
9

HOT CHOCOLATE
9

TRADITIONAL "CAMPANO"
HAZELNUT COFFEE
9

SELECTION OF TEAS AND
INFUSIONS
12

SELECTION OF SPECIAL
BLENDS TEA
13

ESPRESSO
6

CAFFÈ D'ORZO
6

GINSENG
6

AMERICANO
9

CAPPUCCINO
9

CIOCCOLATA CALDA
9

CAFFÈ TRADIZIONALE
CAMPANO ALLA NOCCIOLA
9

SELEZIONE DI TÈ E INFUSI
12

SELEZIONE DI MÉLANGE
SPECIALI
13

ALLERGY INFORMATION
INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

(V) VEGETARIAN
(VG) VEGAN
(GF) GLUTEN FREE
(LF) LACTOSE FREE

(V) VEGETARIANO
(VG) VEGANO
(GF) SENZA GLUTINE
(LF) SENZA LATTOSIO

PRICES IN EURO
VAT INCLUDED

PREZZI IN EURO
IVA COMPRESA

ALLERGY INFORMATION INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Our commitment to sustainability is also reflected in the choice of local products, including fish, meat, dairy, fruits, and vegetables, many of which come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from Fair Trade partnership.

Information on Food Allergies: Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens listed in Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011 and subsequent amendments. The allergens and their derivatives are: (1) Cereals containing gluten, except: a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (*); b) maltodextrins based on wheat (*); c) barley-based glucose syrups; d) cereals used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol. (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, except: a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine. (5) Peanuts, (6) Soy, except: a) refined soybean oil and fat (); b) mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopheryl acetate, natural D-alpha tocopheryl succinate derived from soy; c) vegetable oils derived

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono dal commercio equo e solidale.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. (5) Arachidi, (6) Soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

ALLERGY INFORMATION INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

from phytosterols and phytosterol esters based on soy; d) vegetable stanol esters produced from soybean oil sterols. (7) Milk, except: a) whey used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol; b) lactitol. (8) Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol. (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin, (14) Mollusks. (*) And their derived products, to the extent that the processing they have undergone is not likely to increase the allergenicity level assessed by the Authority for the base product from which they are derived.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. (7) Latte, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio. (8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. (*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in

ALLERGY INFORMATION INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Fish intended to be eaten raw or almost raw have been treated beforehand, in compliance with the provisions of EC Regulation N. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Paragraph D, Point 3. To guarantee quality and safety for public health, and in compliance with the procedures described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation N. 852/04, (a) dishes or ingredients marked with © are frozen, frozen at source by the manufacturer, (b) ingredients may have been chilled to a negative temperature on site. Our restaurant staff is at your disposal to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

