



CROWNE PLAZA[®]
AN **IHG**[®] HOTEL

AQUATTRO
RESTAURANT

Antipasti Starters



Muffin salato con ricotta e zucchine crema di riso allo zafferano
Savory muffin with ricotta and courgettes, saffron rice cream

€ 14,00



Carpaccio di rapa rossa, sedano bianco, semi di zucca e girasole e lime
Red turnip carpaccio, white celery, pumpkin and sunflower seeds and lime

€ 13,00

Tartare di Limousine padana condita con capperi e olive,
mousse al caprino e frolla salata
*Po Valley Limousine tartare seasoned with capers and olives,
cheese mousse and savory shortcrust pastry*

€ 18,00

Crudo di Montagnana con mozzarella di bufala e pan brioche
Montagnana ham with buffalo mozzarella and brioche

€ 15,00




Gamberi reali* seppie e piovra, brunoise di verdure e
maionese alla barbabietola
King prawns cuttlefish and octopus, vegetable brunoise
and beetroot mayonnaise*


€ 18,00

Primi tradizionali Italian traditional

Spaghetto "di Gragnano" alla carbonara € 14,00
Spaghetto "of Gragnano" with carbonara style


Maccheroncini fatto in casa con vongole e bottarga di muggine € 17,00
Homemade maccheroncini with clams and mullet bottarga


 Tagliolini di ortaggi, pomodorino confit, pesto ligure e terra di ceci € 14,00
Vegetable tagliolini, confit cherry tomato, Ligurian pesto and chickpea soil

 Risotto crema di piselli e baccalà mantecato* € 16,00
*Risotto with pea cream and creamed cod**


 Minestrone di verdure* € 9,00
Vegetable soup*


Secondi Main course

 Burger di melanzana, crema al parmigiano, pomodoro e basilico € 15,00
Aubergine burger, parmesan cream, tomato and basil

 Formaggio cremasco fuso, funghi estivi, porro e datterino € 17,00
Melted Cremasco cheese, summer mushrooms, leek and datterino tomatoes

Costoletta di vitello alla milanese con marmellata di mirtillo rosso e patate fritte fresche € 26,00
Milanese veal cutlet with cranberry jam and fresh fried potatoes

 Spare ribs di maiale Iberico, coleslow di cappuccio e granny smith in composta € 20,00
Iberian pork spare ribs, cabbage coleslow and granny smith compote

 Calamari* Patagonia grigliati, cuore di lattuga, finocchio arrostito e gocce di nero di seppia € 25,00
Grilled Patagonian calamari, lettuce heart, roasted fennel and drops of squid ink*

Insalatone Salad bowls



Insalata di cereali, verdure croccanti e noci caramellate salate € 13,00
Cereal salad, crunchy vegetables and salted caramelized nuts



Roast beef di picanha, salsa alla senape, misticanza macerata a freddo € 17,00
Picanha roast beef, mustard sauce, cold macerated salad

Darna di branzino marinato, frutta di stagione candita e pane carasau € 16,00
Marinated sea bass darna, candied seasonal fruit and carasau bread

Contorni Side course



Patate* fritte € 5,00
*French fries potatoes**



Insalata fresca di stagione € 6,00
Fresh seasonal salad



Patate al forno € 6,00
Baked potatoes



Tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) € 7,00
Trio of grilled vegetables (aubergines, courgettes, peppers)

ALLERGENI

ALLERGENES

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. 11 del Reg. UE 1169/2011. "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio."

The administered dishes contains or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in art. 11 of the EU Reg. 1169/2011. "Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting service staff".

Per maggiori informazioni sugli allergeni il personale è a vostra completa disposizione.

Further information regarding food allergens are available upon request.

SERVIZIO SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE SERVICE

Preghiamo il cliente che necessita di alimenti privi di glutine di segnalarlo immediatamente al personale di sala. Il menù di riferimento è quello alla carta che verrà preparato e servito in modo da garantire l'assenza di glutine.

Let us know who requires gluten-free foods to report it immediately to the staff. The menu is the one a la carte that will be prepared and served to ensure the absence of gluten.

LEGENDA



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza glutine
Gluten free

NOTE

NOTES

Le pietanze contrassegnate con *, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.

*Dishes marked with * depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain.*

Supplemento servizio in camera: € 11,00

Room service extra charge: € 11,00



ORARIO DI APERTURA

OPENING TIME

Pranzo dalle 12.30 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

Lunch from 12.30 p.m. to 14.30 p.m.

Dinner from 19.30 p.m. to 22.30 p.m.