

Scirocco

Costo del servizio: Euro 10 per persona
Service Charge: 10 Euro per person

SERVIZIO IN CAMERA

In-Room Dining

Dalle 7:00 alle 12:00 / *From 7 AM to 12 PM*

Per il ritiro del vassoio, contattare il nostro Guest Experience Team
For tray collection, please contact our Guest Experience Team

DAL GIARDINO

INSALATA CAPRESE	24
Mozzarella di bufala, pomodori dell'orto e basilico (latticini) <i>Buffalo mozzarella cheese, tomatoes from our garden and basil (dairy)</i>	
INSALATA MISTA	15
Lattuga, pomodorini, carote, cetriolo, ravanelli <i>Mixed salad with Lettuce, cherry tomatoes, cucumber, radishes</i>	

DALLA CUCINA

MAXI TOAST	22
Prosciutto cotto, maionese e fontina servita con insalata mista (glutine, latticini, uova) <i>Ham, mayonnaise and fontina cheese served with mixed salad (gluten, dairy, egg)</i>	
BOLOGNESE	28
La classica lasagna alla bolognese (glutine, latticini, sedano, solfiti, uova) <i>The classic bolognese lasagna (gluten, dairy, celery, sulphites, egg)</i>	
IL TOSCANACCIO	40
Salumi e formaggi selezionati da piccoli fornitori locali accompagnati dalle nostre conserve (latticini, solfiti) <i>Cold cuts and cheeses selected from small local farmers served with our pickled vegetables (dairy, sulphites)</i>	
ZUPPA TOSCANA	24
Zuppa di verdure dell'orto (sedano) <i>Vegetable soup (celery)</i>	
IL CLASSICO CHE NON STANCA	25
Spaghetti "Mancini", pomodoro fresco, basilico (glutine) <i>Spaghetti "Mancini" pasta with fresh tomatoes, basil (gluten)</i>	
LE POLPETTE DELLA NONNA	28
Polpette di manzo maremmano stufate con salsa al pomodoro come da tradizione (glutine, uova, sedano, latticini) <i>Stewed maremmano meatballs with tomato sauce in traditional way (gluten, egg, celery, dairy)</i>	

DOLCE

TIRAMISÙ	14
Un classico Tiramisù (glutine, uova, latticini) <i>The classic Tiramisù (gluten, egg, dairy)</i>	
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO	14
Mousse al cioccolato bianco, lamponi e pistacchio (latticini, uova, frutta secca) <i>White chocolate, raspberry and pistachio mousse (dairy, egg, nuts)</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA	14
<i>Fruit salad</i>	

CAFFETTERIA	Espresso	5
	Espresso Doppio	6
	Decaffeinato	5
	Cappuccino	6
	Caffè Latte	6
	Latte Macchiato	5
	Orzo	5
	<i>Barley coffee</i>	
	Ginseng	5
	Caffè Americano	6
	Caffè Corretto	7
	Caffè Shakerato	8
	Iced Espresso	8
TÈ, TISANE E INFUSI	Tè nero – Earl Grey Superior	8
	Your Moment	8
	Tè verde – Green Tè	8
	Arabian Night	8
	Green Lemon	8
	English Breakfast	8
	Infuso – Blood Orange	8
	Tisana – Pure Relax	8
	Balance	8
	Simply Beautiful	8
	Camomilla	8
	Hot Matcha Tè	10
	Cold Matcha Tè	10
ACQUA	Acqua “Filette”	7
	Naturale / <i>Still</i> - 75 cl	
	Frizzante / <i>Sparkling</i> - 75 cl	
BIBITE	J. Gasco	8
	Cacao cola / Soda / Indian Tonic / Chinotto /	
	Sodarosa Evia / Ginger Beer / Ginger Ale / Lemonade	
	25 cl	
	Crodino	8
	10 cl	
	Campari Soda	8
	10 cl	
	Esta Thé	8
	Pesca / <i>Peach</i> - 25 cl	
	Limone / <i>Lemon</i> - 25 cl	

Il nostro Staff sarà lieto di assistervi per eventuali esigenze gluten free o vegane, nonché in caso di allergie o intolleranze.

For gluten-free or vegan requirements, as well as allergies or intolerances, our Staff will be happy to assist and support you.

SUCCHI DI FRUTTA

Spremute	12
Arancia	
<i>Freshly squeezed Orange Juice</i>	
Centrifugati	12
Carota / Mela verde / Zenzero / Sedano	
<i>Centrifuged Fruit - Carrot / Green apple / Ginger / Celery</i>	
Succhi di Frutta Biobacche	13
Albicocca / Mela / Pera / Pesca / Ribes Nero e Goji	
<i>Biobacche Organic fruit juice – Apricot / Apple / Pear / Peach / Blackcurrant and Goji</i>	

CLASSIC COCKTAILS 'ITALIAN WAY'

Spritz	22
Aperol/Campari bitter rosso, Spumante Bruni 'Damantae' Brut, Soda J.Gasco	
<i>Aperol/Carpano red bitter, Bruni 'Damantae' Brut sparkling wine, J.Gasco soda</i>	
Hugo	22
Liquore fiori di Sambuco, Spumante Bruni 'Damantae' brut, Soda J.Gasco	
<i>Edelflower liquor, Bruni 'Damantae' brut sparkling wine, J.Gasco soda</i>	
Americano	22
Carpano bitter rosso, Vermouth rosso Carpano, J.Gasco soda	
<i>Red bitter Carpano, Red Vermouth Carpano, Soda water J.Gasco</i>	
Rossini	22
Purea di Fragola, Spumante Bruni 'Damantae' brut	
<i>Strawberry purée, Bruni 'Damantae' sparkling wine</i>	
Bellini	22
Purea di Fragola, Spumante Bruni 'Damantae' brut	
<i>Peach purée, Bruni 'Damantae' brut sparkling wine</i>	
Bloody Mary	26
Sernova vodka, Succo di pomodoro, Succo di limone, Tabasco, Aceto balsamico, Basilico, Sale e pepe	
<i>Sernova vodka, Tomato juice, Lemon juice, Tabasco, Balsamic vinegar, Basil, Salt and pepper</i>	
Garibaldi	20
Campari, Freshly squeezed orange juice, Orange blossom bitters	
<i>Campari, Freshly squeezed orange juice, Orange blossom bitters</i>	
Margarita	30
"41 BIS" distillato d'agave, Curacao Mediterraneo, Succo di Lime, Sciroppo D'agave	
<i>Agave spirit, Mediterranean curacao, Lime juice, Agave syrup</i>	
Mojito Italiano	28
Rum Mater, Rum Speziato, Succo di lime, Menta, Soda	
<i>Mater rum, Spiced rum Alamea, Lime juice, Fresh mint, Soda water J.Gasco</i>	
Martini	22
Gin o Vodka, Vermouth extra dry 'Carpano'	
<i>Gin or Vodka, Extra dry Vermouth 'Carpano'</i>	
Boulevardier	28
Bitter rosso 'Carpano', Vermouth rosso 'Antica Formula', whisky 'Segretario Di Stato'	
<i>Red Bitter 'Carpano', Red Vermouth 'Antica Formula', Whisky 'Segretario Di Stato'</i>	
Espresso Martini	22
Vodka Sernova, Liquore al caffè 'Jacobelli', Espresso	
<i>Sernova vodka, Coffee liqueur 'Jacobelli', Espresso coffee</i>	

CLASSIC COCKTAILS
'ITALIAN WAY'

Mi-To Bitter rosso Carpano, Carpano rosso 'Antica formula' <i>Carpano red bitter, Carpano "Antica formula" red Vermouth</i>	22
Moscow Mule Sernova vodka, Ginger beer J.Gasco, Succo di Lime <i>Sernova vodka, J.Gasco ginger beer, Lime juice</i>	22
Old Fashioned 'Segretario di Stato' whisky, OAK bitter, Zucchero <i>Whisky 'Segretario di Stato', OAK bitter, Sugar</i>	28
Daiquiri Rum Matera, Limone, Sciroppo di zucchero <i>Matera Rhum, Lemon, Simple syrup</i>	24

NON ALCOHOLIC
COCKTAILS

Sao → Pal Succo di Lime, Orzata, Ginger ale J. Gasco <i>Lime juice, Orgeat, J. Gasco Ginger ale</i>	22
La Dolce Vita Gin analcolico VOLØ, Sciroppo di lamponi, Succo ananas, Foamer Velvet <i>No-alcoholic VOLØ gin, Raspberry syrup, Pineapple juice, Velvet Foamer</i>	22
Miseria e Nobiltà Liquore analcolico alle erbe Memento, Sciroppoi fiori di Sambuco, Soda alla violetta J.Gasco, Succo di Limone, Foamer Velvet <i>No-alcoholic Memento herbal liquor, Elderflower syrup, J.Gasco Violet soda water, Lemon juice, Velvet Foamer</i>	22

NEGRONI SELECTION

Negroni 'LA ROQQA' Gin 7PM London Dry, Cocchi Vermouth rosso, Alpestre Bitter rosso, Amaro Santoni <i>7PM London Dry gin, Cocchi red Vermouth, Alpestre red Bitter, Santoni amaro</i>	25
Negroni della Maremma Vermouth rosso Montauto, Bitter rosso Nannoni, Gin Argintum 925 <i>Red Vermouth Montauto, Red Bitter Nannoni, Argintum 925 gin</i>	24
Negroni Cardinale Vermouth bianco Carpano, Carpano bitter rosso, Gin 'Only Ju' London dry <i>White Vermouth Carpano, Carpano bitter rosso, 'Only Ju' London dry gin</i>	22
Negroni Sbagliato Campari bitter rosso, Vermouth rosso Carpano, Spumante Bruni "Damantae" brut <i>Campari red bitter, Red Vermouth Carpano, Bruni "Damantae" brut sparkling wine</i>	22
Negroni Analcolico Bitter rosso VOLØ Vermouth rosso VOLØ, Gin VOLØ <i>Non alcoholic red bitter VOLØ, Non alcoholic red vermouth VOLØ, Non alcoholic gin VOLØ</i>	22

AMARI	Amaro Jefferson – Calabria	12
	Amaro Amara – Sicilia	12
	Amaro Montenegro – E. Romagna	9
	Amaro Santoni – Toscana	16
	Amaro De Medici – Toscana	12
	Cynar – Veneto	9
	Fernet Branca – Lombardia	9
	Branca Menta – Lombardia	9
	Alpestre Riserva Speciale 1983 – Piemonte	22
DISTILLATI (NON ALCOLICI)	VOLØ – Lombardia	12
	Gin / Vermouth / Bitter	
	Memento Green – Toscana	14
	Venti Amaro Analcolico – Lombardia	14
BIRRE	Birrificio “La Diana” - Toscana	
	Didone (Blanche di Frumento, 4% Vol.)	15
	Tesifone (Oatmeal Stout, 5% Vol.)	15
	Lavinia (Barley Iga 10.5% Vol.)	22
	Birrificio “Biova” - Piemonte	
	Biova Pasta Integrale (Ambrata Altibier 5% Vol.)	13
	Biova Riso-Glutenfree (Session IPA 3.7% Vol.)	13
	Birrificio “Birra dell'Eremo” - Umbria	
	Fiji Pale Ale	15
	Tuka	15
	Zoe Pils	15

CARTA DEI VINI

Wine List

		Calice Glass	Bottiglia Bottle
SPUMANTI <i>Sparkling</i>	MONTAUTO "Metodo Classico" Brut Cuvée <i>Sangiovese</i>	22	65
CHAMPAGNE	PIPER – HEIDSIECK "Essentiel" Extra Brut <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	28	115
VINI BIANCHI <i>White Wine</i>	PROVVEDITORE "La Madda" Maremma Toscana DOC 2023 <i>Ansonica</i>	14	45
VINI ROSATI <i>Rosé Wine</i>	VALLEPICCIOLA Pievasciata "Rosato" Toscana IGT 2024 <i>Pinot Nero</i>	15	45
VINI ROSSI <i>Red Wine</i>	VALLEPICCIOLA "Pievasciata rosso" Toscana IGT 2024 <i>Pinot nero</i>	15	55

Per qualsiasi altra richiesta, non esitate a contattare il nostro Guest Experience Team.
For other request do not hesitate to contact our Guest Experience Team.

SERVIZIO IN CAMERA - NOTTE

In-Room Dining - Night

Dalle 22:30 alle 07:00 / *From 10:30 PM to 07:00 AM*

DAL GIARDINO

INSALATA CAPRESE 24

Mozzarella di bufala, pomodori dell'orto e basilico (latticini)
Buffalo mozzarella cheese, tomatoes from our garden and basil (dairy)

INSALATA MISTA 15

Lattuga, pomodorini, carote, cetriolo, ravanelli
Mixed salad with Lettuce, cherry tomatoes, cucumber, radishes

DALLA CUCINA

MAXI TOAST 22

Prosciutto cotto, maionese e fontina servita con insalata mista
(glutine, latticini, uova)
Ham, mayonnaise and fontina cheese served with mixed salad (gluten, dairy, egg)

BOLOGNESE 28

La classica lasagna alla bolognese (glutine, latticini, sedano, solfiti, uova)
The classic bolognese lasagna (gluten, dairy, celery, sulphites, egg)

IL TOSCANACCIO 40

Salumi e formaggi selezionati da piccoli fornitori locali accompagnati dalle nostre conserve (latticini, solfiti)
Cold cuts and cheeses selected from small local farmers served with our pickled vegetables (dairy, sulphites)

ZUPPA TOSCANA 24

Zuppa di verdure dell'orto (sedano)
Vegetable soup (celery)

DOLCE

TIRAMISÙ 14

Un classico Tiramisù (glutine, uova, latticini)
The classic Tiramisù (gluten, egg, dairy)

Il nostro staff sarà lieto di assistervi per eventuali esigenze gluten free o vegane, nonché in caso di allergie o intolleranze.

For gluten-free or vegan requirements, as well as allergies or intolerances, our staff will be happy to assist and support you.

CAFFETTERIA	Espresso	5
	Espresso Doppio	6
	Decaffeinato	5
	Latte Macchiato	5
	Orzo	5
	<i>Barley coffee</i>	
	Ginseng	5
TÈ	Selezione di Tè ed Infusi	8
	<i>Selection of teas and infusions</i>	
ACQUA	Acqua 'Filette'	7
	Naturale / <i>Still</i> - 75 cl	
	Frizzante / <i>Sparkling</i> - 75 cl	
BIBITE	Crodino	8
	10 cl	
	Campari Soda	8
	10 cl	
SUCCHI DI FRUTTA	Succhi di Frutta Biobacche	13
	Albicocca / Ribes Nero e Goji	
	<i>Biobacche Organic fruit juice – Apricot / Blackcurrant and Goji</i>	
BIRRE	Birrificio "La Diana" - Toscana	
	Didone (Blanche di Frumento, 4% Vol.)	15
	Tesifone (Oatmeal Stout, 5% Vol.)	15
	Lavinia (Barley Iga 10.5% Vol.)	22

CARTA DEI VINI

Wine List

		Calice Glass	Bottiglia Bottle
SPUMANTI <i>Sparkling</i>	MONTAUTO "Metodo Classico" Brut Cuvée <i>Sangiovese</i>	22	65
CHAMPAGNE	PIPER – HEIDSIECK "Essentiel" Extra Brut <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	28	115
VINI BIANCHI <i>White Wine</i>	PROVVEDITORE "La Madda" Maremma Toscana DOC 2023 <i>Ansonica</i>	14	45
VINI ROSATI <i>Rosé Wine</i>	VALLEPICCIOLA Pievasciata "Rosato" Toscana IGT 2024 <i>Pinot Nero</i>	15	45
VINI ROSSI <i>Red Wine</i>	VALLEPICCIOLA "Pievasciata rosso" Toscana IGT 2024 <i>Pinot nero</i>	15	55

Per qualsiasi altra richiesta, non esitate a contattare il nostro Guest Experience Team.
For other request do not hesitate to contact our Guest Experience Team.

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1. Materia prima surgelata all'origine.

Product subjected to preventive reclamation treatment by freezing in compliance with the provisions of reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1. Raw material frozen at the origin.

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.
All prices are mentioned in euro, VAT included.



Considerate Collection