

## MENU BISTROT dalle 11,00 alle 16,00

### PIATTI CALDI - HOT DISHES

Impasto integrale / wholemeal dough + 1€

#### FOCACCIA GOURMET

Focaccia con burrata pugliese, prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, pomodorini basilico fresco. **15€**

*Focaccia with Apulian burrata, Parma ham aged 24 months, cherry tomatoes with fresh basil.*

\*Allergeni: 1, 7

#### CLUB SANDWICH TRUFFLE

Club sandwich con pollo grigliato, pancetta croccante, insalata, pomodori secchi e salsa al tartufo, servito con chips di patate viola. **15€**

*Club sandwich with grilled chicken, crispy bacon, lettuce, tomatoes dried and truffle sauce, served with purple potato chips.*

\*Allergeni: 1, 3, 7

#### PIADINA GOURMET DELLE MARCHE

Piadina con salame fabriano, formaggio taleggio, rucola. **15€**

*Piadina with salami fabriano, taleggio cheese, rocket.*

\*Allergeni: 1, 7

### PIATTI COMPOSTI - ALL-IN-ONE DISHES

#### Bresaola Wagyu

Bresaola Wagyu **18€**

Bresaola di manzo Wagyu servita con insalata di rucola, scaglie di parmigiano reggiano e un filo d'olio extravergine d'oliva.

*Wagyu beef bresaola served with rocket salad, parmesan flakes reguiano and a drizzle of extra virgin olive oil*

\*Allergeni: 7

#### Salmone Selvaggio

Wild salmon **20€**

Tartara di Salmone selvaggio affumicato servito con insalata di finocchi, arance e una vinaigrette agli agrumi.

*Wild smoked salmon tartare served with fennel salad, oranges and a citrus vinaigrette.*

\*Allergeni: 4

#### Tataky di Tonno Rosso

Red Tuna Tataky **20€**

Tonno rosso tataky con semi di sesamo, servito su una salsa ponzu e accompagnato da un'insalata misticanza.

*Red tuna tataky with sesame seeds, served on a ponzu sauce and accompanied by mixed salad.*

\*Allergeni: 4, 11

#### Roast Beef di Marchigiana D.o.p.

Marche D.o.p. Roast Beef **19€**

Sottili fette di roast beef di manzo Marchigiana D.o.p. servite con una salsa e contorno di patate novelle al rosmarino.

*Thin slices of Marchigiana D.o.p. beef roast served with a sauce and a side dish of new potatoes with rosemary.*

\*Allergeni: nessuno specificato

### LE NOSTRE INSALATE - Caprese Salad

#### Insalata Greca

Greek Salad **15€**

Pomodori, cetrioli, peperoni verdi, cipolla rossa, olive Kalamata, feta, origano, olio extra vergine di oliva.

*Tomatoes, cucumbers, green peppers, red onion, Kalamata olives, feta, oregano, extra virgin olive oil.*

Un classico della cucina mediterranea, questa insalata combina freschezza e sapori intensi grazie alla feta saporita e alle olive Kalamata.

*A classic of Mediterranean cuisine, this salad combines freshness and intense flavors thanks to the tasty feta and Kalamata olives.*

\*Allergeni: 7

#### Insalata Cesare

Caesar salad **15€**

Ingredienti: Lattuga romana, crostini, parmigiano grattugiato, pollo grigliato, salsa Caesar (maionese, succo di limone, aglio, acciughe, senape di Digione, Worcentershire, parmigiano, pepe).  
Ingredients: Romaine lettuce, croutons, grated parmesan, grilled chicken, Caesa sauce (mayonnaise, lemon juice, garlic, anchovies, Dijon mustard, Worcentershire, parmesan, pepper).

Descrizione: Un'icona americana con un tocco di croccantezza dai crostini e una salsa cremosa e saporita che esalta il pollo grigliato.

*Description: An American icon with a touch of crunch from the croutons and a creamy and tasty sauce which enhances the grilled chicken.*

\*Allergeni: 1, 3, 4, 7, 10

#### Insalata di Pollo alla Griglia

Grilled Chicken Salad **15€**

Ingredienti: Misticanza (lattuga mista), pollo grigliato, pomodorini ciliegini, avocado, cetrioli, carote, semi di girasole vinaigrette al limone.

*Ingredients: Misticanza (mixed lettuce), grilled chicken, cherry tomatoes, avocado, cucumbers, carrots, sunflower seed lemon vinaigrette.*

Descrizione: Un'insalata nutriente e colorata, ricca di proteine grazie al pollo grigliato e resa fresca dall'avocado e dai pomodorini.

*Description: A nutritious and colorful salad, rich in proteins thanks to the grilled chicken and made fresh from avocado and cherry tomatoes.*

\*Allergeni: nessuno specificato

#### Insalata Caprese

Caprese Salad **15€**

Ingredienti: Pomodori freschi, mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine di oliva, sale, pepe, aceto balsamico.

*Ingredients: Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil, salt, pepper, balsamic vinegar.*

Descrizione: Un classico italiano che celebra la semplicità e la qualità degli ingredienti freschi, perfetta per un pasto leggero e gustoso.

*Description: An Italian classic that celebrates the simplicity and quality of fresh ingredients, perfect for a light and tasty meal.*

\*Allergeni: 7

#### Insalata di Quinoa e Verdure

Quinoa and Veggie Salad **15€**

Ingredienti: Quinoa, peperoni rossi e gialli, cetrioli, carote, pomodori ciliegini, cipolla rossa, ceci, prezzemolo, menta, limone, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

*Ingredients: Quinoa, red and yellow peppers, cucumbers, carrots, cherry tomatoes, red onion, chickpeas, parsley, mint, lemon, extra virgin olive oil, salt and pepper.*

Descrizione: Un'opzione salutare e ricca di proteine vegetali, questa insalata è fresca e saporita grazie alle verdure croccanti e al condimento agrumato.

*Description: A healthy option rich in plant-based proteins, this salad is fresh and tasty thanks to the crunchy vegetables and citrus dressing.*

\*Allergeni: nessuno specificato

KIMBEN®  
nel cuore del benessere

## MENU BISTROT



Menu Bistrot

#### \*ALLERGENI / ALLERGENS

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / Grains containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt - 2 Crostacei / Crustaceans  
3 Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg-based products  
4 Pesce / Fish - 5 Arachidi e derivati / Peanuts and derivative products  
6 Soia e derivati / Soybeans and derivative products - 7 Latte e derivati / Milk and derivative products - 8 Frutta secca a guscia / Nuts - 9 Sedano / Celery  
10 Senape / Mustard - 11 Sesamo e derivati / Sesame seeds and derivative products - 12 Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites  
13 Lupini / Lupins - 14 Molluschi e bivalve / Clams and mussels

#### \*ALLERGENI / ALLERGENS

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE.  
Per maggiori informazioni la invitiamo a rivolgere al responsabile di sala.  
Dear client, we would like to inform you that some products may be frozen at the point of origin or frozen in house (using rapid chilling), respecting self-assessment procedures in accordance with CE regulations. For more information, please speak to the head waiter.



Lactose-Free



Gluten-Free



Vegetarian

## POOL BAR

Acqua - Mineral Water	2,5 €
Naturale / Frizzante - Still / Sparkling 50 cl	
Acqua - Mineral Water	3,5 €
Naturale / Frizzante - Still / Sparkling 1L	

## CAFFETTERIA - COFFEES

Espresso - Espresso	2 €
Espresso Deca - Decaffeinated Coffee	2 €
Espresso Corretto - Espresso with liqueur	3 €
Caffè Doppio - Double Coffee	2,5 €
Caffè Orzo - Barley Coffee	2 €
Ginseng - Ginseng Coffee	2 €
Cappuccino - Cappuccino	2,5 €
Caffè Shakerato - Iced coffee	4 €

## CENTRIFUGHE - CENTRIFUGES

### FRULLATI - SHAKES

### ESTRATTI - EXTRACTS

### FRESHLY SQUEEZED JUICES

#### Mono prodotto o mix detox

Mela - Apple	10 €
Ananas - Pineapple	10 €
Carota - Carrot	10 €
Sedano - Celery	10 €
Cetriolo - Cucumber	10 €
Melone - Melon	10 €
Fragola - Strawberry	15 €
Banana - Banana	10 €
Pesca - Peach	10 €
Cocomero - Watermelon	10 €
Zenzero - Ginger	10 €
<b>VITAMIN:</b> Arancia, Mela, Carota, Limone	12 €
<i>Orange, Apple, Carrot, Lemon</i>	
<b>DETOX:</b> Sedano, Cetriolo, Mela verde, Zenzero	12 €
<i>Celery, Cucumber, Green Apple, Ginger</i>	

## SPREMUTE - FRESH JUICES

Spremute Arancia - Fresh Orange Juice	6 €
Spremute Limone - Fresh Lemon Juice	5 €

## APERITIVO - APERITIF

Crodino	5 €
Campari	5 €
Sanbittèr Bianco / Rosso - White / Red	5 €

## ANALCOLICI - SOFT DRINKS

Chinotto San Pellegrino	4,5 €
Cocktail San Pellegrino	5 €
Coca-Cola	4 €
Coca-Cola Zero	4 €
Succo di mirtillo	3 €
Fanta	4 €
Schweppes Tonica - Tonic Water	4 €
Schweppes Limone - Lemon	4 €
Cedrata Tassoni	4 €
Succo Derby Pera / Pesca - Pear / Peach Juice	3 €
Estathé Limone / Pesca - Lemon / Peach Iced Tea	3 €

## COCKTAILS - LONG DRINK

Gin Tonic	10 €
Gin, Aqua Tonica	
<i>Gin, Tonic Water</i>	
Vodka Tonic	10 €
Vodka, Acqua Tonica, spicchio di Limone	
<i>Vodka, Tonic Water, Lemon wedge</i>	
Moscow Mule	10 €
Vodka, Ginger beer, succo di Limone	
<i>Vodka, Ginger beer, Lemon juice</i>	
Americano	10 €
Bitter, Vermouth rosso Poli, Soda	
<i>Bitter, Poli red Vermouth, Soda</i>	
Negroni	10 €
Gin, Campari, Vermouth rosso Poli	
<i>Gin, Campari, Poli red Vermouth</i>	
Cuba Libre	10 €
Rum Bianco, Lime, Coca-Cola	
<i>White Rum, Lime, Coke</i>	
Mojito	10 €
Rum Bianco, succo di Limone, Soda, Menta, Zucchero di Canna	
<i>White Rum, Lemon Juice, Soda, Mint, Cane Sugar</i>	
Spritz Campari/Aperol	10 €
Aperol, Prosecco, Soda	
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	

## AMARO - BITTER

Amaro Sibilla - Montenegro - Del Capo - Lucano	4 €
--	-----

## BIRRE - BEERS

Ichnusa - Corona 33 cl	6 €
Messina Cristalli di Sale Lager 5 % (Italia) - 33 cl	6 €
Pilsnerr Urquell Pils 4,4 % (Rep.a Ceca) - 33 cl	6 €
Lefte Blonde Abbazia 6,6 % (Belgio) - 33 cl	6 €
Forst 1857 Bionda 4,8% (Italia) - 33 cl	6 €

## VINI - WINE

Passerina Brut - Prosecco Velenosi	6 €	22 €
Enricale Bianco	6 €	20 €
Verdicchio Bio Matelica		
Barbarellero Rosso	6 €	20 €
Bio Sangiovese/Merlot		
Franciacorta Brut cuvee n° 7	9 €	46 €
Lo Spaviere		
Villa Angela Passerina, Marche IGT	6 €	22 €
Velenosi		
Pecorino Offida DOCG	6 €	22 €
Velenosi		
Deltetto - Spumante rosé brut metodo classico	8 €	30 €
Nebbiolo		
Bacio della Luna - Spumante metodo classico	6 €	22 €
Chardonnay		
Centanni - rosé profumo di rosa	6 €	22 €
Sangiovese		

## DESSERT alla frutta - fruit dessert

Tagliata di Frutta - Fresca selezione di frutta di stagione tagliata e servita con una spruzzata di menta	12 €
<i>Selection of seasonal Fruit</i>	
<i>Fresh selection of seasonal fruit cut and served with a sprinkle of mint</i>	
<i>*Allergeni: 1, 4, 8</i>	
Sorbetto - Sorbetto artigianale al limone, perfetto per rinfrescarsi	6 €
<i>Sorbet - Homemade lemon sorbet, perfect for cooling off</i>	
<i>*Allergeni: 1, 4, 8</i>	

## GELATO - Ice-cream

8 € a coppa

Gelato - mango, melone, limone, fragola, pistacchio, cioccolato  
varietà di gelati artigianali  
Ice-cream - mango, melon, lemon, strawberry, pistachio, chocolate  
variety of artisanal ice creams  
*\*Allergeni: 1, 4, 8*

## Yogurt

10 €

Yogurt composto - compound yogurt  
Yogurt naturale con miele, frutta secca e frutta fresca di stagione  
Natural yogurt with honey, dried fruit and fresh seasonal fruit  
*\*Allergeni: 7, 8*

## Dessert Proposti - Proposed Desserts

8 €

Panna cotta ai frutti di bosco - Panna cotta with berries  
*\*Allergeni: 7*

Tartina di frolla con crema e frutta fresca  
Shortcrust tartlet with cream and fresh fruit  
*\*Allergeni: 1, 3, 7*

Sono disponibili le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze. Rivolgersi al personale.  
Information about ingredients or products causing allergies or intolerances is available upon request. Ask our staff.