

 Inspired by her
Inspired by her

 Scelta wellness
Healthy choice

 Consigliati dallo Chef
Signature dishes

LISTA ALLERGENI

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, preghiamo i nostri gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 3 Frutta a guscio
- 4 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 5 Uova e prodotti a base di uova
- 6 Pesce e prodotti a base di pesce
- 7 Senape e prodotti a base di senape
- 8 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Anidrite solforica e solfiti

Alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata o soggetti ad abbattimento di temperatura fino a -35°.

Attenzione: consumare carne, pesce, frutti di mare o uova crudi o poco cotti può avere ripercussioni sulla salute, specialmente se si soffre di qualche patologia medica.

ALLERGENS

The dishes may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens according to the new regulations REG CE 1169/11, guests with food intolerances or allergies are pleased to inform us. Our friendly staff will be pleased to give all the information on our proposal, based on your requirements.

- 1 Cereals containing gluten and derivatives
- 2 Sesame seeds and derivatives
- 3 Nuts as almonds and derivatives
- 4 Crustaceans and derivatives
- 5 Eggs and derivatives
- 6 Fish and derivatives
- 7 Mustard and derivatives
- 8 Milk and derivatives (including lactose)
- 9 Celery and derivatives
- 10 Peanuts and derivatives
- 11 Soybeans and derivatives
- 12 Molluscs and derivatives on molluscs
- 13 Lupin and products based on lupin
- 14 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so₂

Some items could contain frozen products.

The use of meat, fish, seafood or uncooked eggs can have consequences on your health in particular if you suffer of any specific medical condition.


CAPOVATICANO
RESORT THALASSO SPA

MGALLERY
HOTEL COLLECTION

IN DINING— ROOM

Nome/Name _____

N° di camera/Room no. _____

ORE/HOUR

Da/From _____

A/To _____

Colazione da servire tra (intervalli di 15 minuti) / Breakfast to be served between (15 minute intervals)

Note e richieste speciali / Special request _____

PICCOLA COLAZIONE / BREAKFAST

Dalle ore 7:30 alle ore 11:00 / From 7.30am to 11.00am

À LA CARTE	Q.tà	À LA CARTE	Q.ty
Caffè espresso bio	€ 3	Organic Espresso	€ 3
Caffè americano	€ 4	American coffee	€ 4
Caffè Ginseng	€ 4	Ginseng coffee	€ 4
Caffè d'orzo	€ 4	Barley coffee	€ 4
Cappuccino	€ 5	Cappuccino	€ 5
Latte	€ 4	Milk	€ 4
Cioccolata	€ 6	Hot Chocolate	€ 6
Tè e infusi	€ 5	Herbal tea	€ 5
Succo di frutta	€ 6	Fruit juice	€ 6
Succo fresco d'arancia	€ 6	Fresh orange juice	€ 6
Frutta fresca	€ 8	Fruit salad	€ 8

BREAKFAST

Dalle ore 8:00 alle ore 12:00 / From 8.00am to 12.00am

CONTINENTAL	€ 14	CONTINENTAL	€ 14
Croissant, viennoiserie, pane, burro, marmellata al bergamotto, succo arancia, caffè [1-3-9]		Croissant, pastries, bread, butter, bergamotto jam, orange juice, coffee [1-3-9]	
- Guest 1		- Guest 1	
- Guest 2		- Guest 2	
INTERNATIONAL	€ 18	INTERNATIONAL	€ 18
Croissant, viennoiserie, pane, burro, marmellata al bergamotto, yogurt, cereali, succo d'arancia, caffè, uova a scelta, bacon, pomodori confit [1-3-9]		Croissant, pastries, bread, butter, bergamotto jam, yogurt, cereals, orange juice, coffee, egg of your choice, bacon, tomato confit [1-3-9]	
- Guest 1		- Guest 1	
- Guest 2		- Guest 2	
HEALTHY	€ 12	HEALTHY	€ 12
Yogurt magro, cereali, frutta fresca, succo arancia, pane ai cereali, miele bio [1-3]		Low fat yogurt, cereals, fresh fruit, orange juice, cereals bread, organic honey [1-3]	
- Guest 1		- Guest 1	
- Guest 2		- Guest 2	
CAPOVATICANO	€ 10	CAPOVATICANO	€ 10
Brioche, marmellata al bergamotto, frutta locale, caffè [1]		Brioche, bergamotto jam, seasonal fruit, coffee [1]	
- Guest 1		- Guest 1	
- Guest 2		- Guest 2	

ROOM SERVICE

Dalle ore 12:00 alle ore 23:00 / From 12.00am to 11.00pm

Culatello di suino calabrese e giardiniera dell'orto	€ 14
Black pork culatello salami and mixed vegetable in oil and vinegar	
Tagliere di formaggi locali e miele bio (pecorino del monte Pollino, caciotta calabra, caciocavallo, mozzarella silana)	€ 14
Selection of local cheese with organic honey [8]	
Eoliana (pomodoro Belmonte, mozzarella silana, cucunci, origano selvatico, olio evo di Stromboli)	€ 8
Belmonte tomato, mozzarella cheese, capers, wild oregano, evo oil [8]	
Insalata mista	€ 8
mixed salad	
Fileja al pomodoro fresco	€ 12
Hand-made pasta "fileja" with fresh tomato [1-9]	
Penne, aglio, olio, pomodorino e peperoncino calabrese	€ 12
Penne pasta with garlic, oil, tomato and chili pepper [1-9]	
Minestrone di verdure di stagione	€ 9
Seasonal vegetable soup [9]	
Filetto di branzino con broccoletti e olive nere	€ 20
Sea Bass fillet with broccoli and black olive [6-9]	
Tonno rosso scottato, pomodorino e cucunci	€ 18
Lightly cooked red tuna, cherry tomato and capers [6]	
Capocollo di maiale alla griglia e patate silane fritte	€ 16
Grilled pork capocollo and deep fried Sila potatoes [8]	
Filetto di manzo e asparagi grigliati con riduzione al vino passito di Pantelleria	€ 24
Grilled beef and asparagus with sweet wine reduction [9-14]	
Petto di pollo e bieta ripassata	€ 16
Chicken breast and sauteed chard	
Tartufo di Pizzo Artigianale	€ 14
Tartufo homemade ice cream [9-3]	
Tagliata di frutta	€ 10
Fresh seasonal fruit platter	

NIGHT SNACK

Dalle ore 23:00 alle ore 8:00 / From 11.00pm to 8.00am

Sandwich ai cereali con tonno affumicato e lattughino	€ 12
Cereal bread sandwich with smoked tuna and lettuce [1]	
Sandwich di pane bianco, prosciutto cotto e caciotta calabra	€ 10
White bread sandwich, ham and caciotta cheese [1-9]	
Panino alle olive nere, capocollo di suino nero, caciocavallo silano e pomodori sott'olio	€ 14
Black olive panini, capocollo salami, caciocavallo cheese and tomatoes in oil [1-9-14]	

MENU BAMBINI / CHILDREN MENU

Dalle ore 19:30 alle ore 22:30 / From 7.30pm to 10.30pm

Pizzette al contrario (fiordilatte, pomodoro, olio evo, parmigiano, mollica bianca)	€ 10
Fiordilatte cheese, tomato, evo oil, parmigiano cheese, crumbs [1-8]	
Nasello panato e crocchette di verdure e patate	€ 12
Crunchy hake with vegetables and potatoes croquette [1-5-8]	
Risotto alla pizzaiola (pomodoro, origano, mozzarella, evo stromboli)	€ 10
Risotto with tomato, oregano, mozzarella cheese, evo oil [8]	
Ruote al pesto di basilico con fagiolini e patate	€ 12
Wheel pasta with basil pesto, green beans and potatoes [1-3-8-10]	
Minestra passata di verdure km 0	€ 10
Organic vegetable cream [9]	
Filetto di pesce locale al vapore con broccoletti	€ 14
Steamed catch of the day with broccoli [6]	
Filetto di pollo panato e fritto con patatine fritte e maionese	€ 12
Chicken milanese with chips and mayo [1-3-5-10]	
Penne al pomodoro	€ 12
Penne pasta with tomato sauce [1-9]	

Il costo del servizio in camera è di 10 € e verrà addebitato sul conto. Si ricorda inoltre che le sopracitate pietanze non sono incluse nella tariffa della camera.

Room service charge is 10 € and it will be charged on the room account. In addition the above items are not included in the room rate.

Il costo del servizio in camera è di 10 € e verrà addebitato sul conto. Si ricorda inoltre che le sopracitate pietanze non sono incluse nella tariffa della camera.

Room service charge is 10 € and it will be charged on the room account. In addition the above items are not included in the room rate.