



4L COLLECTION
Hotels

LE VELE
RESTAURANT



HOTEL
AMERICAN PALACE

LA NOSTRA SELEZIONE DI ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi locali	15.00 €
1.7.8	
Montanara all'amatriciana	8.00 €
1	
Montanara cacio e pepe	8.00 €
1.7	
Montanara alla carbonara	8.00 €
1.7	
Crostone con stracciata e melanzane marinate	
1.7	9.00 €
Crudo di Parma, melone Cantalupo	12.00 €
1	
Tartare di manzo, maionese alla menta, timo e nocciole tostate	15.00 €
1	

LA NOSTRA SELEZIONE DI FRITTI

Cartoccio fritto dello Chef	6.00 €
1	
Zeppoline alle erbe	4.00 €
1	
Misto di verdure pastellate	4.00 €
1	
Polpette di melanzane con maionese al lime	4.00 €
1	

Tutti i nostri sandwich sono serviti con contorno di patatine fritte
La gentile clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

We need to kindly ask you to advise us in case of food allergies and intolerances.

Allergeni: 1) Cereali contenente glutine. 2) Crostacei. 3) Uova. 4) Pesce. 5) Arachidi. 6) Soia. 7) Latte. 8) Frutta a guscio. 9) Sedano. 10) Senape. 11) Semi di sesamo. 12) Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg\kg. 13) Lupini. 14) Molluschi.

Allergens: 1) Cereals containing gluten. 2) Crustaceans. 3 eggs. 4) Fish. 5) Peanuts. 6) Soy. 7) Milk. 8) Nuts. 9) Celery. 10) Mustard. 11) Sesame seeds. 12) Sulphites in concentrations higher than 10 mg \ kg. 13) Lupins. 14) Mollusks



LA NOSTRA SELEZIONE DI PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri all'amatriciana con pomodoro datterino 1.7	16.00 €
Mezze maniche alla carbonara con guanciale d'Amatrice 1.7.3	16.00 €
Tonnarelli Pecorino romano e pepe nero 1.7	16.00 €
Spaghetti integrali con crema di asparagi, datterino confit E pecorino romano 1.7	16.00 €

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIZZE

Focaccia con olio evo e rosmarino 1	7.00 €
Focaccia con crudo di Parma 1	10.00 €
Focaccia con bresaola, rucola e grana 1.7	12.00 €
Margherita 1.7	9.50 €
Margherita con mozzarella di bufala 1.7	11.00 €
Vegetariana 1.7	11.00 €
Boscaiola 1.8	11.00 €
Rossa con aglio e alici 1.4	9.00 €
Capricciosa 1.3	13.00 €
Crostino 1.7	10.00 €





4L COLLECTION
Hotels

LA NOSTRA SELEZIONE
DI SANDWICH

FIT 18.00 €

Petto di pollo grigliato, avocado, yogurt zero e pomodoro verdone

1.7

HAMBURGER 18.00 €

Hamburger, uovo alla bismarck, bacon, Valeriana e salsa di reggiano

1.7.3

OCTOPUS 20.00 €

Polpo rosticciato, patate alla paprika e scarola ripassata

1

SALMON 20.00 €

Tartare di salmone, avocado, bufala e polvere di lime

7

GOURMET 20.00 €

Tartare di manzo, stracciata pugliese, pomodorini secchi e granella di pistacchio

1.7.8

COUNTRY 18.00 €

Hamburger, speck, asparagi saltati e fonduta di provolone

1.7.8.12

VEGGIE 16.00 €

Hummus di ceci, verdure grigliate, pomodori secchi E trito di mandorle

1.8

Tutti i nostri sandwich sono serviti con contorno di patatine fritte

La gentile clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

We need to kindly ask you to advise us in case of food allergies and intolerances.

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

FILETTO DI MANZO nazionale alla griglia	23.00 €
FILETTO DI MANZO Con porcini e zucchine croccanti	24.00 €
1.7.8 FILETTO DI MANZO Con riduzione al Cesanese	24.00 €
FILETTO DI MANZO al pepe verde	24.00 €
7 TAGLIATA DI ANGUS e chips di patate fritte *	24.00 €
TAGLIATA DI MANZO rughetta, scaglie di reggiano e pomodorini	22.00 €
7 TAGLIATA DI MANZO con fonduta di taleggio e melograno	22.00 €
7 GRIGLIATA MISTA petto di pollo , manzo, salsiccia, arrostitico *	24.00 €

La gentile clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

We need to kindly ask you to advise us in case of food allergies and intolerances.



LA NOSTRA SELEZIONE DI CONTORNI



Verdure grigliate	7.00 €
Insalatina di ceci con pomodoro datterino rucola e cipolla di Tropea	7.00 €
Cicoria a.o.p	7.00 €
Patate rosolate alle erbe provenzali	7.00 €
Chips con sale marino	7.00 €
Insalata di finocchi con mela verde e noci	7.00 €
Insalata verde mista	7.00 €

LA NOSTRA SELEZIONE DI DOLCI

Tiramisù della casa 1.7.3	8.00 €
Tortino croccante ai pistacchi di Bronte 1.7.3.8	8.00 €
Rubino cheesecake 1.7.3	7.00 €
Soufflé al fondente con gelato alla cannella 1.7.3	7.00 €
Scrigno di pasta fillo con mele e mandorle 1.3.7.8	7.00 €
Frutta fresca di stagione	7.00 €

La gentile clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

We need to kindly ask you to advise us in case of food allergies and intolerances.

VINO ROSSO / RED WINE

VALLE D'AOSTA		75 cl
- Chambave rosso Crotta de Vigneron		28.00 €
TRENTINO		
- Pinot nero Novacella		32.00 €
PIEMONTE		
- Nebbiolo langhe Batasiolo		22.00 €
- Barolo Marchesi di Barolo		65.00 €
FRIULI		
- Merlot Rocca Galliussi		35.00 €
LIGURIA		
- Ormeasco Pornassio Lupi		45.00 €
LOMBARDIA		
- Sassella le Tense Nino Negri		35.00 €
VENETO		
- Valpolicella Bonacosta Masi		22.00 €
- Amarone Santi		50.00 €
EMILIA ROMAGNA		
- Sangiovese Pandolfo		22.00 €
TOSCANA		
- Brunello di Montalcino Banfi		55.00 €
- Rosso di Montalcino Banfi		26.00 €
UMBRIA		
- Rosso di Montefalco Arnaldo Caprai		26.00 €
- Sagrantino di Montefalco Arnaldo Caprai		45.00 €
ABRUZZO		
- Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli		22.00 €
LAZIO	Calice \Glass	75 cl
- Baccarossa Poggio le Volpi	10.00€	32.00 €
- Syraz Tellus Falasco	7.00€	20.00 €
- Cesanese Poggio le Volpi	7.00€	22.00 €
SARDEGNA		
- Cannonau Cherchi		26.00 €
- Colli della Limbara Karana Canayli Nebbiolo		24.00 €
PUGLIA		
- Primitivo Conti Zecca Rifugio Tappo Bianco		26.00 €
- Salice Salentino Leone de Castris Riserva		26.00 €
BASILICATA		
- Aglianico Vulture d'Angelo		22.00 €
CALABRIA		
- Cirò Rosso Riserva Arcano		22.00 €
- Nerello Rosso Senatore		34.00 €
SICILIA		
- Nero D'avola Principi di Butera		28.00 €
VINO ROSSO / RED WINE		
ABRUZZO		
- Rosè Cerasuolo Villa Gemma		23.00 €





4L COLLECTION
Hotels

VINO BIANCO / WHITE WINE

VALLE D'AOSTA		75 cl
- Chardonnay Les Cretes		32.00 €
PIEMONTE		
- Erbaluce di Caluso La Rustia Orsolani		22.00 €
- Arneis Blangè Ceretto doc		36.00 €
FRIULI		
- Ribolla Gialla Vinnæ Jerman		45.00 €
- Pinot Grigio Livio Felluga		38.00 €
- Galliussi Pinot Bianco il Chiaro		30.00 €
- Galliussi Sauvignon Portis		30.00 €
LIGURIA		
- Cinqueterre		22.00 €
LOMBARDIA		
- Corte del Lupo Bianco Ca' del Bosco		45.00 €
TRENTINO		
- Gewurztraminer Praepositus Novacella		32.00 €
- Kerner Abbazia di Novacella		28.00 €
EMILIA ROMAG		
- Pignoletto Spazzavento frizzante Fiorini		25.00 €
UMBRIA		
- Grechetto Colle Ozio Bussolotti		21.00 €
LAZIO	Calice \Glass	75 cl
- Frascati superiore People Poggio le Volpi	7.00€	24.00 €
- Malvasia Puntinata Roma Poggio le Volpi	7.00€	24.00 €
- Chardonnay Donnaluce Poggio le Volpi	9.00€	30.00 €
- Moscato Oppidum secco S. Andrea	7.00€	26.00 €
ABRUZZO		
- Trebbiano casal Thaulero		22.00 €
- Villa Gemma bianco Masciarelli		26.00 €
SARDEGNA		
- Vermentino Mancini di Gallura docg		25.00 €
- Terre bianche cuvee 161 Sella e Mosca		23.00 €
- Capichera igt		65.00 €
CAMPANIA		
- Fiano di Avelli Feudi S.Gregorio		24.00 €
- Greco di Tufo Feudi S.Gregorio		26.00 €
BASILICATA		
- Greco Alovini le Ralle		18.00 €
- Re Manfredi Bianco		21.00 €
CALABRIA		
- Efeso Librandi		30.00 €
SICILIA		
- Etna Bianco Carricante Cottanera		28.00 €
- Chardonnay Principi di Butera		26.00 €
SPUMANTI/ SPARKLING WINES		
- Prosecco Valdobbiadene De faveri		25.00 €
- Berlucchi Franciacorta		45.00 €
- Moët & Chandon Réserve Imperiale		65.00 €
- Veuve Clicquot		75.00 €

BEVANDE E SOFT DRINK

Acqua Minerale	4.00 €
Coca Cola	4.00 €
Coca Cola Zero 33cl	4.00 €
Sprite 33 cl	4.00 €
Fanta 33 cl	4.00 €
Birra Peroni 33 cl	5.00 €
Birra Heineken 33 cl	6.00 €
Birra Menabrea Ambrata	6.00 €

BIRRE ALLA SPINA

Birra Beck's	6.00 €
Birra Franziskaner Weiss	7.00 €

LIQUORI NAZIONALI ED ESTERI

Vecchio Amaro del Capo	7.00 €
Fernet Branca	7.00 €
Amaro Montenegro	7.00 €
Limoncello di Capri	7.00 €
Grappa Bianca Nonino	7.00 €
Grappa Bianca di Brunello	10.00 €
Grappa Barricata 18 lune	10.00 €
Whisky	Da 8.00 € a 15.00 €
Cognac	Da 8.00 € a 15.00 €
Rum	Da 8.00 € a 15.00 €
Cocktail	10.00 €
Cocktail premium	15.00 €
Caffè Espresso	2.50 €
Cappuccino	3.50 €
The	3.50 €



I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nel Reg.UE 1169/2011 quali cereali contenenti glutine e prodotti derivati ; crostacei e prodotti a base di crostacei ;uova e prodotti a base di uova; pesce o prodotti a base di pesce; arachidi o derivati di arachidi ; soia o prodotti derivati da soia; latte e derivati del latte incluso lattosio; frutto a guscio ,sedano o derivati del sedano; sesamo o derivati dal sesamo ; senape o derivati dal sesamo ;anidrite solforosa e solfiti lupino e prodotti a base di lupino ; molluschi e prodotti a base di molluschi

The administered foods contain or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in att. II EU Reg.1169/2011. including cereals, gluten and the reof products: crostceans and shellfish based products; eggs and eggs products; fish and sea food; peanuts and peanut-based; soy products, soy milk and milk-based products (including lactose); nuts, celery and celery-based products; mustard and mustard-based products; sesame seeds and products based on sesame seeds; sulfur dioxide and sulphites; lupine and lupine-based products; mollusks and products based on mollusks.

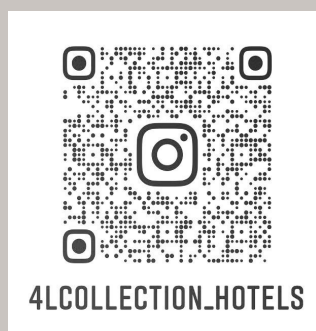
La gentile clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.
We need to kindly ask you to advise us in case of food allergies and intolerances.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, contrassegnati con (^), così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Some fresh products of animal origin, marked with (^), as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC

VISITA I NOSTRI CANALI SOCIAL



@4LCOLLECTION_HOTELS