



ROOM SERVICE

BREAKFAST

Served from 7:00am to 10:30am

Grand Hotel Breakfast

Served with jams, honey and butter

Juices

Pineapple, pear, grapefruit

Cafeteria

Espresso, American coffee, decaffeinated coffee, ginseng coffee, barley coffee, cappuccino, white milk, hot chocolate, selection of teas and infusions

Pastry

Brownies, fruit jam tart, cheesecake, chocolate and almond cake, muffin, banana bread, croissants*, pan au chocolat, girella pastry with raisins

Cereals, fruit and yoghurt

Corn flakes, muesli*, jungle crunch (for children), all bran, rice krispies, fresh fruit, white yoghurt, fruit yoghurt

BIO

Jams, corn crackers, apple juice



ROOM SERVICE

ALL DAY MENU

From 12:00 a.m. till 11:00 p.m.

APPETIZERS

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese

Parma ham with melon

Raw swordfish slices with mix salad

FIRST COURSES

Trofie pasta with homemade pesto

Gragnano's spaghetti pasta with claims

Pennette pasta with fresh tomato and basil

Soup of the day

SECOND COURSES

Grilled beef entrecote with french fries

Fresh filet fish with Mediterranean sauce

Grilled prawns with mix salad

Regional cheese plate of Luigi Guffanti

DESSERT

The desserts of our Chef

Mix of seasonal fruits



ROOM SERVICE

SERVIZIO IN CAMERA

PRIMA COLAZIONE

Servita dalle 07:00 alle 10:30

Colazione Grand Hotel

Servita con assortimento di confetture, miele, sciroppo d'acero, burro.

Succhi

Pompelmo, Arancia, Vari Tropicali, Ananas.

Caffetteria

Espresso, caffè americano, decaffeinato, caffè ginseng, caffè orzo, cappuccino, cioccolata calda, selezione di tè e tisane.

Pasticceria

Crostate marmellata, waffels, pancake, croissant, mini sfoglie, muffin, donuts.

Cereali

Muesli frutti di bosco, muesli frutta, corn flaks, chocco flaks.

Yogurt e frutta

Probiotici, bianco, light, capra, soia, macedonia di frutta fresca

Corner Bio e Gluten Free



ROOM SERVICE

MENU ALL DAY

Dalle 12:00 alle 23:00

ANTIPASTI

Caprese di bufala campana

Prosciutto di Parma e melone

Carpaccio di spada affumicato con misticanza

PRIMI PIATTI

Trofie al pesto fatto in casa

Spaghetti di Gragnano con le vongole “pietruzze”

Pennette pomodoro fresco e basilico

Zuppa del giorno

SECONDI

Entrecote di manzo alla griglia con patate fritte

Filetto di pescato fresco del giorno alla mediterranea

Code di gamberoni alla griglia con insalatine novelle

Formaggi regionali italiani stagionati Luigi Guffanti

DESSERT

Scelta di dolci della casa

Composta di frutta fresca di stagione