



Colazione

H: 7:30 / 11:30 presso: camera

Continental

30

*selezione di cornetti, fette tostate di pane bianco e integrale,
pane di grano duro, fette biscottate classiche e integrali,
gallette di riso, burro, confetture, miele, nutella, selezione
di cereali, yogurt bianco o alla frutta, frutta intera di
stagione*

3 bevande a scelta tra:

succhi:

spremuta di arancia, succo di mela, succo di ananas

bevanda calda:

*caffè americano, tè English breakfast, tè verde, espresso,
espresso*

decaffeinato, cioccolata calda, camomilla

latte:

latte caldo, latte freddo, latte intero, latte scremato

latte di soia, latte di mandorla

All' Inglese

45

*la colazione all'inglese comprende lo stesso assortimento
della colazione continentale con l'aggiunta di una tagliata
di frutta fresca,*

ed un piatto a scelta tra:

*uova fritte, uova strapazzate e bacon, uova in camicia, uova
bollite*

omelette, selezione di salumi e formaggi

3 bevande a scelta tra:

succhi:

spremuta di arancia, succo di mela, succo di ananas

bevanda calda:

*caffè americano, tè English breakfast, tè verde, espresso,
espresso*

decaffeinato, cioccolata calda, camomilla

latte:



latte caldo, latte freddo, latte intero, latte scremato

latte di soia, latte di mandorla





Insalate



H: 10:30 / 19:30 presso: spiagge / piscina / terrazzo Ortigia/ camera

 **Caprese di pomodoro costoluto** **25**
 *mozzarella di bufala ragusana e basilico* ⁽⁷⁾

Insalata di pollo modicano arrosto **27**
mix di insalata verde, pomodoro, carota julienne, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pane crunchy e salsa Cesar homemade ^{(1) (3) (7) (10)}

 **Insalata di filetti di tonno sott'olio** **27**
patate a vapore, pomodori, cipolla, capperi e olive ^{(1) (4)}

 **Insalata healthy** **27**
 *spinacio fresco, quinoa, cetriolo, avocado, salmone affumicato, dressing all'arancia e senape* ^{(4) (10)}

 **Insalata vegana siciliana** **24**
 *couscous, cavolo viola marinato, ceci cotti al vapore, cipolla, concassè di pomodoro, pesto di prezzemolo e mandorle* ^{(1) (8)}

Poke bowl **29**
riso cotto a vapore, edamame, wakame, datterino, mango marinato, tonno fresco marinato, salsa teriyaki e lime, cipolla croccante e mayonnaise japan ^{(1) (4) (8) (11)}



Vegetariano



Senza glutine

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti 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) Anidride solforosa e solfiti,

(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



Sandwich & more

H: 10:30 / 19:30 presso: spiagge / piscina / terrazzo Ortigia/ camera

- Club sandwich al pollo** **28**
pomodoro, lattuga, guanciale siciliano, crema al Parmigiano reggiano DOP 24 mesi ^{(1) (3) (6) (7)}
- Club sandwich al salmone affumicato** **29**
rucola, crema di avocado e uovo sodo a fette ^{(1) (3) (4) (6) (8)}
-  **Club sandwich vegetariano** **25**
melanzane grigliate, rucola, capuliatto di pomodoro secco e caciocavallo ragusano ^{(1) (6) (7) (8)}
- Focatoast homemade** **16**
focaccia con prosciutto cotto e caciocavallo fresco ^{(1) (6) (7)}
- I tre arancini** **19**
ragù di carne - Bieta, finocchietto e vastedda del belice DOP - Mortadella, pistacchio di Bronte e provola ^{(1) (7) (8)}
-  **Bruschetta** **16**
pomodoro datterino e basilico ⁽¹⁾
- Hamburger di vacca siciliana** **30**
180 gr di manzo, provola dolce modicana, pomodoro tondo rosso, lattuga e cipolla rossa in agrodolce ^{(1) (6) (7) (11)}
- Bomba al tonno** **28**
krapfen, tonno fresco 100 gr, cipolla in agrodolce, pomodoro e mayonnaise al basilico ^{(1) (4) (6) (7) (10)}
- Panino siciliano** **22**
panelle e mortadella ^{(1) (7) (8)}
- Bao Buns** **26**
gamberi in tempura, Philadelphia, cetrioli, salsa spicy all'aglio rosso e mostarda al miele ^{(1) (2) (4) (5) (6) (7) (10)}
-  **Patatine nostrane** **9**
fritte ⁽¹⁾



Vegetariano



Senza glutine

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti 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) Anidride solforosa e solfiti.

(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



Dessert

H: 10:30 / 19:30 presso: spiagge / piscina / terrazzo Ortigia/ camera

-  **Coppa gelato** **14**
 3 gusti a scelta tra:
cioccolato, pistacchio, nocciola, vaniglia, fragola e mango ^{(3) (7) (8)}
- Granita con brioche** **14**
gusti:
limone, mandorla, cioccolato, pistacchio e caffè ^{(1) (3) (7) (8)}
- Cannolo** **14**
ricotta ^{(1) (3) (7) (8)}
- Tiramisù** **14**
con caffè e mascarpone ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Cocco** **16**
 *mousse al cocco, con variazioni di ananas e cioccolato* ^{(7) (8)}
-  **Tagliata di frutta** **22**
 *di stagione*



Vegetariano



Senza glutine

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti 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) Anidride solforosa e solfiti,

(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D. Punto 3.




*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.




Room Service

H: 19:30 / 22:30 presso: camera


Antipasti

-  **Il nostro crudo** **40**
*ricciola, spada, tonno, seppia, alici, gambero e scampi
serviti con inchiostro di seppia, dressing al limone,
salsa alla barbabietola ed emulsione iodata* (2) (4)
-  **Carpaccio di cetriolo in osmosi** **30**
 *gel di cipolla rossa, crumble al rosmarino* (1) (9)
- Assaggio di sicilia** **37**
*Arancino, limone e sgombro, Sarde a Beccafico,
caponata di melanzane, panella, gambero rosso marinato
e roll di pesce spada e cipolla rossa* (1) (2) (3) (4) (7) (8)

Primi

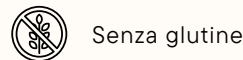
-  **Rigatoni alla norma** **32**
*salsa di pomodoro Siccagno, con melanzane, ricotta salata
Fuscella e basilico* (1) (7)
- Crema di topinambur** **30**
anelli cipolla rossa cbt, formaggio erborinato e sgombro (1) (4)
- Linguine mancini** **37**
fasolari, ostriche e pesto di asparagi di mare (1) (2) (4) (14)

Secondi

-  **Branzino** **35**
ai ferri (4)
- Tonno rosso croccante** **39**
*indivia, mango marinato, cipolla acetata, peperone dolce
e mayonnaise agli agrumi* (1) (4) (5) (6) (10)
- Hamburguer siciliano** **32**
*180 gr di manzo, provola dolce modicana, pomodoro tondo
rosso, lattuga e cipolla rossa in agrodolce* (1) (6) (7) (11)



Vegetariano



Senza glutine

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti 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) Anidride solforosa e solfiti.

(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.





*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



Room Service

H: 19:30 / 22:30 presso: camera

Dessert

-  **Lampone**
mousse al lampone cremoso al pistacchio di Raffadali ^{(1) (3) (7) (8)} **15**
-  **Crema al cioccolato**
cioccolato monorigine 80%, con gelato all'olio d'oliva e rosmarino ^{(1) (3) (7) (8)} **22**
-  **Tagliata di frutta**
 *di stagione* **25**



Night Snacks

H: 22:30 / 07:00 presso: camera

-  **Caprese di pomodoro costoluto** **28**
 *mozzarella di bufala ragusana e basilico* ⁽⁷⁾
- Focatoast homemade** **18**
focaccia con prosciutto cotto e caciocavallo ^{(1) (5) (7)}
-  **Caprese alle mandorle** **18**
cioccolato di Modica e mandorle ^{(1) (5) (7) (8)}
-  **Tiramisù** **17**
con caffè e mascarpone ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Tagliata di frutta** **25**
 *di stagione*



Vegetariano



Senza glutine

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti 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) Anidride solforosa e solfiti,

(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D. Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



Colazione

H: 7:30 / 11:30 presso: camera

Continental Breakfast

30

selection of croissants, toasted slices of white and wholemeal bread, wheat bread, classic and wholemeal rusks, rice cakes, butter, jams, honey, Nutella, selection of cereals, white or fruit yoghurt, whole fruit in season

3 drinks to choose from

juices:

orange juice, apple juice, pineapple juice

hot drink:

American coffee, English breakfast tea, green tea, espresso

decaffeinated, hot chocolate, chamomile

milk:

*hot milk, cold milk, whole milk, skimmed milk
soy milk, almond milk*

English Breakfast

45

the English breakfast includes the same assortment as the continental breakfast with the addition of a cut of fresh fruit

and a dish to choose from:

fried eggs, scrambled eggs and bacon, poached eggs, boiled eggs

omelette, selection of cold meats and cheeses

3 drinks to choose from

juices:

orange juice, apple juice, pineapple juice

hot drink:

*American coffee, English breakfast tea, green tea, espresso
decaffeinated, hot chocolate, chamomile*

milk:

*hot milk, cold milk, whole milk, skimmed milk
soy milk, almond milk*



Salads

H: 10:30 am / 7:30 pm areas: beaches/ pool/ Ortigia terrace/ room

-  **Caprese with costoluto tomato** **25**
 *buffalo mozzarella and basil* ⁽⁷⁾
- Roasted chicken salad** **27**
*mix of green salad, tomato, julienne carrot
parmesan cheese PDO 24 months, crunchy bread and sauce
Cesar homemade* ^{(1) (3) (7) (10)}
-  **Tuna fillets in olive oil salad** **27**
potatoes, tomatoes, onion, cappers e olives ^{(1) (4)}
-  **Healthy salad** **27**
 *fresh spinach, quinoa, cucumber, avocado,
smoked salmon, orange and mustard dressing* ^{(4) (10)}
-  **Vegan sicilian salad** **24**
 *couscous, marinated purple cabbage, steamed chickpeas,
onion, tomato concassé, parsley and almond pesto* ^{(1) (8)}
- Poke bowl** **29**
*steamed rice, edamame, wakame, date, marinated mango,
marinated fresh tuna, teriyaki and lime sauce, crispy onion
and Japanese mayonnaise* ^{(1) (4) (8) (11)}



Vegetarian



Gluten Free

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soya, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupins, (14) Molluscs. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, Point 3.

*In the absence of fresh product being available, frozen or deep-frozen product will be used for any specifications please contact the catering staff.
For further information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances, please contact the room staff.



Sandwich & more

H: 10:30 am / 7:30 pm areas: beaches/ pool/ Ortigia terrace/ room

- Chicken club sandwich** **28**
tomato, lettuce, Sicilian guanciale, 24-month Parmigiano Reggiano DOP cream (1) (3) (6) (7)
- Smoked salmon club sandwich** **29**
rocket, avocado cream and sliced hard-boiled egg (1) (3) (4) (6) (8)
-  **Veggie club sandwich** **25**
grilled aubergines, rocket, tomato capuliatto and caciocavallo ragusano cheese (1) (6) (7) (8)
- Focatoast homemade** **16**
focaccia bread, ham and caciocavallo cheese (1) (6) (7)
- The “three arancini”** **19**
meat ragout - Beet, fennel and vastedda del belice PDO - Mortadella, Bronte pistachio and provola (1) (7) (8)
-  **Bruschetta** **16**
bread, datterino tomatoes and basil (1)
- Sicilian cow hamburger** **30**
180 g minced beef, sweet Modican provola cheese, red round tomato, lettuce and sweet and sour red onion (1) (6) (7) (11)
- Tuna bomb** **28**
krapfen, tuna, sweet and sour onion, tomato and basil's maionese (1) (4) (6) (7) (10)
- Panino siciliano** **22**
panelle e mortadella (1) (7) (8)
- Bao Buns** **26**
shrimps in tempura, Philadelphia, cucumber, red garlic spicy sauce and honey mustard (1) (2) (4) (5) (6) (7) (10)
-  **Homegrown potatoes** **9**
 *fried* (1)



Vegetarian



Gluten Free

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soya, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupins, (14) Molluscs. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, Point 3.

*In the absence of fresh product being available, frozen or deep-frozen product will be used for any specifications please contact the catering staff.
For further information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances, please contact the room staff.



Dessert

H: 10:30 am / 7:30 pm areas: beaches/ pool/ Ortigia terrace/ room

-  **Ice cream cup** **14**
 3 flavors at your choosing:
*chocolate, pistachio, hazelnut, vanilla, strawberry
and mango* ^{(3) (7) (8)}
- Granita & brioche** **14**
flavors:
lemon, almond, chocolate, pistachio and coffee ^{(1) (3) (7) (8)}
- Cannolo** **14**
ricotta cheese cream filling ^{(1) (3) (7) (8)}
- Tiramisù** **14**
*traditional dessert with coffee and mascarpone
cheese* ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Coconut** **16**
 *mousse with ananas and chocolate* ^{(7) (8)}
-  **Sliced fruit platter** **22**
 *seasonal fruit selection*



Vegetarian



Gluten Free

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soya, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupins, (14) Molluscs. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, Point 3.




*In the absence of fresh product being available, frozen or deep-frozen product will be used for any specifications please contact the catering staff.
For further information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances, please contact the room staff.



Room Service

H: 7:30 pm / 10:30 pm area: in room only


Starters

-  **Raw fish** 40
amberjack, swordfish, tuna, cuttlefish, anchovies, shrimp, and scampi served with squid ink, lemon dressing, beet sauce and iodized emulsion. (2) (4)
-  **Cucumber carpaccio in osmosis** 30
red onion gel, rosemary crumble (1) (9)
-  **Sicilian's tasting** 37
Arancino, lemon and mackerel, Sarde a Beccafico, eggplant caponata, panella, marinated red shrimp and swordfish and red onion roll (1) (2) (3) (4) (7) (8)

First courses

-  **Pasta rigatoni alla norma** 32
"Siccagno" tomato sauce, aubergine, tomatoes and salted ricotta cheese (1) (7)
- Cream of Jerusalem artichoke** 30
cbt red onion rings, blue cheese and mackerel (1) (4)
- Pasta linguine Mancini** 37
fasolari, oysters and sea asparagus pesto (1) (2) (4) (14)

Second courses

-  **Seabass** 35
grilled (4)
- Crunchy red tuna** 39
endive, marinated mango, pickled onion, sweet pepper and citrus mayonnaise (1) (4) (5) (6) (10)
- Sicilian Hamburger** 32
180 g minced beef, sweet Modican provola cheese, red round tomato, lettuce and sweet and sour red onion (1) (6) (7) (11)



Vegetarian



Gluten Free

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soya, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupins, (14) Molluscs. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, Point 3.





*In the absence of fresh product being available, frozen or deep-frozen product will be used for any specifications please contact the catering staff.
For further information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances, please contact the room staff.



Room Service

H: 7:30 pm / 10:30 pm area: in room only






Dessert

-  **Raspberry** 15
Raffadali pistachio creamy raspberry mousse (1) (3) (7) (8)
-  **Chocolate cream**
Single-origin chocolate 80%, with olive oil and rosemary ice cream (1) (3) (7) (8) 25
-  **Sliced fruit platter** 25
 *seasonal fruit selection*



Night Snacks

H: 10:30 pm / 07:00 am area: in room only

-  **Caprese costoluto tomato** 28
 *buffalo mozzarella and basil* (7)
- Focatoast homemade** 18
focaccia bread, ham and caciocavallo cheese (1) (6) (7)
-  **Almond Caprese** 18
with modican choaccolate and almond (1) (5) (7) (8)
-  **Tiramisù** 17
traditional dessert with coffee and mascarpone cheese (1) (3) (7) (8)
-  **Sliced fruit platter** 25
seasonal fruit selection



Vegetarian



Gluten Free

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soya, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupins, (14) Molluscs. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, Point 3.

*In the absence of fresh product being available, frozen or deep-frozen product will be used for any specifications please contact the catering staff.

For further information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances, please contact the room staff.