



Il Ristorante

Questo progetto nasce tutto da una profonda riflessione sul come, e soprattutto sul perché, vale ancora la pena impegnarsi tanto per costruire una cultura "della qualità". Ho ripensato alla mia infanzia, ai pranzi dei lunedì con i legumi, al pesce del martedì e venerdì, della serie "o ti mangi questa minestra o non mangi". Poi, le mie origini pugliesi, i miei frequenti viaggi estivi nel Salento, mi hanno dato nuovi stimoli, e così ho iniziato a pensare alla Dieta Mediterranea, ma non come regime dietetico piuttosto come "stile di vita".

Un recupero di abitudini che in questo momento di grande "chiasso", riportasse tutti a tavola la domenica a raccontarsi, magari a discutere ma ad alzarsi da tavola felici e con la consapevolezza di conoscerci un po' meglio. Insomma una nuova cultura di condivisione dell'ordinaria quotidianità, dove il valore dell'ospitalità, le ricorrenze, le gerarchie familiari possano rinsaldarsi attraverso i prodotti che la terra offre ogni giorno.

Perché "Vivere Mediterraneo" vuol dire avere rispetto e orgoglio per il nostro Paese ma soprattutto per noi stessi. Vuol dire custodire un patrimonio di cibi e ricette quindi un patrimonio culturale che nessuno potrà mai portarci via.

The Restaurant

This project was born from a profound reflection on how, and above all why, it is still worth putting so much effort into building a culture of "quality". I thought back to my childhood, to Monday lunches with legumes, to fish on Tuesdays and Fridays, of the series "either you eat this soup or you don't eat". Then, my Apulian origins, my frequent summer trips to Salento, gave me new stimuli, and so I started to think about the Mediterranean Diet, but not as a dietary regime rather as a "lifestyle".

A recovery of habits that in this moment of great "noise" would bring everyone back to the table on Sunday

to talk about each other, perhaps to discuss but to leave the table happy and with the awareness of knowing

each other a little better.

In short, a new culture of sharing ordinary everyday life, where the value of hospitality, anniversaries, family hierarchies can be strengthened through the products that the land offers every day.

Because "Living Mediterranean" means having respect and pride for our country but above all for ourselves. It means preserving a heritage of foods and recipes and therefore a cultural heritage that no one will ever be able to take away from us.

Aida Maria Capone
General Manager

ANTIPASTI STARTERS

Acciuga del Cantabrico con Burro e Pane tostato
Cantabric Anchovy with Toasted Bread and Butter
P.P. € 15,00

Selezione di Salumi Italiani
(Prosciutto di Amatrice, Capocollo, Mortadella con
pistacchio, Finocchiona)
Italian cured meats selection
P.P. € 15,00

Selezione di Formaggi
(Nodino - Burratina - Caciocavallo - Due latti - Tre latti)
Italian cheese selection
P.P. € 15,00

Polpette al Sugo (4 pz)
Meatballs in sauce
P.P. € 6,50

Bruschetta con stracciatella pugliese, salmone e granella di
pistacchio
*Bruschetta with Apulian Stracciatella, Smoked salmon &
chopped pistachios*
P.P. € 10,00

Bruschetta con stracciatella pugliese, e pomodori
sunkissed
*Bruschetta with Apulian Stracciatella, and sunkissed
tomatoes*
P.P. € 8,00

PRIMI FIRST COURSES

Fettuccine ai funghi porcini
Fettuccine with Porcini mushrooms
P.P. € 18,00

Spaghetti all'Amatriciana
P.P. € 12,00

Pasta alla Carbonara
Carbonara (Cured pork jowl, Eggs, Black pepper, pecorino romano, pasta)
P.P. € 12,00

Tonnarello cacio e pepe
Tonnarello cheese and pepper
P.P. € 15,00

Penne all'arrabbiata
Penne with arrabbiata sauce
P.P. € 12,00

SECONDI PIATTI SECOND COURSE

Lombata di Vitella 350 gr ca
Veal Steak 350 gr ca
P.P. € 18,00

Hamburger di Scottona 200gr ca
Scottonas Hamburger 200 gr ca
P.P. € 16,00

Bistecca di pollo ruspante
Free-range Chicken Steak
P.P. € 15,00

Scamorza ai ferri con Prosciutto Crudo
Grilled Scamorza with Parma Ham
P.P. € 14,00

Fracosta di manzo
Rib steak
P.P. € 18,00

CONTORNI SIDE DISHES

Patate al forno
Roasted potatoes
P.P. € 6,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables
P.P. € 6,00

Insalata mista
Mixed salad
P.P. € 5,00

Cicoria
Chicory
P.P. € 6,00

Broccoletti
Broccoli
P.P. € 6,00

DESSERT

Crostata di visciole
Sour cherry tart

P.P. € 6,00

Crostatina di crema e frutta
Cream and fruit tart

P.P. € 6,00

Macedonia di frutta fresca di stagione
Fresh seasonal fruit salad

P.P. € 6,00



HOTEL ★★★★★
IMPERATORI



Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Prices in Euro, VAT and service included

*In base alla disponibilità del mercato, alcuni
prodotti sono congelati o surgelati all'origine
**The products may be frozen or chilled depending on
market availability*

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale
di eventuali allergie o intolleranze
*Kindly inform our colleagues about any your
allergy or intollerances*

Non si può escludere la contaminazione da allergeni
in fase di preparazione
*Cross-contamination of allergens during face of
preparation cannot be excluded*