





**MENU RISTORANTE MEDITERRANEO  
MEDITERRANEO RESTAURANT MENU**



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS






# INSALATE SALADS / SALADES




**INSALATA MISTA**    € 12,00  
(insalata verde, pomodoro, carote, mais, finocchio, cetrioli)  
Mixed salad (green salad, tomato, carrot, sweetcorn, fennel, cucumber)  
Salade mixte (salade verte, tomate, carotte, maïs, fenouil, concombre)





**INSALATA DI TONNO**     € 12,00  
(insalata verde, pomodoro, tonno, carciofi, mais, capperi)  
Tuna salad (green salad, tomato, tuna, artichoke, sweetcorn, capers)  
Salade de thon (salade verte, tomate, thon, artichauts, maïs, câpres)




**INSALATA GRECA**    € 12,00  
(insalata verde, pomodoro, formaggio feta, cetrioli, cipolla, origano)  
Greek salad (green salad, tomato, feta cheese, cucumber, onion, oregano)  
Salade grecque (salade verte, tomate, fromage feta, concombres, oignons, origan)

**INSALATA DELLA VALLE**    € 12,00  
(insalata mista, pomodori cherry, olive taggiasche, noci, mele, sedano, Emmental)  
Salad of the valley (mixed salad, cherry tomato, olives, walnut, apple, celery, Emmental)  
Salade de la vallée (salade mixte, tomates cerises, olives, noix, pommes, céleri, Emmental)

**CAESAR SALAD**      € 15,00  
(insalata verde, pomodoro, uovo in camicia, acciughe, gorgonzola, pane tostato)  
Caesar salad (green salad, tomato, poached egg, anchovy, gorgonzola, toasted bread)  
Salade Caesar (salade verte, tomate, œuf mollet, anchois, gorgonzola, toast de pain)




**INSALATA DEL CONTADINO**    € 15,00  
(insalata verde, pomodoro, uovo sodo, pollo, julienne di verdure)  
Farmer's salad (green salad, tomato, hard-boiled egg, chicken, julienne-cut vegetables)  
Salade fermière (salade verte, tomate, œuf dur, poulet, julienne de légumes)






**VINAIGRETTE FRANCESE**      
(olio d'oliva, aceto, senape di Digione, sale, pepe)  
French vinaigrette (olive oil, vinegar, Dijon mustard, salt, pepper)  
Vinaigrette française (huile d'olive, vinaigre, moutarde de Dijon, sel, poivre)

**VINAIGRETTE AGLI AGRUMI**     
(succo d'arancia, pompelmo e limone, senape, scalogno, aglio, sale, pepe)  
Vinaigrette with citrus fruits (orange, grapefruit and lemon juice, mustard, shallot, garlic, salt, pepper)  
Vinaigrette aux agrumes (jus d'orange, pamplemousse et citron, moutarde, échalote, ail, sel, poivre)



**INSALATA NIZZARDA**      € 15,00  
(insalata verde, pomodoro, patate, fagiolini, uovo sodo, acciughe, peperoni, tonno)  
Nicoise salad (green salad, tomato, potato, French beans, hard-boiled egg, anchovy, sweet pepper, tuna)  
Salade niçoise (salade verte, tomate, pommes de terre, haricots verts, œuf dur, anchois, poivron, thon)



**INSALATA DEL PASTORE**    € 15,00  
(insalata verde, pomodoro, noci, gorgonzola, pecorino, ricotta, gruviera, menta)  
Shepherd's salad (green salad, tomato, walnut, gorgonzola, pecorino cheese, ricotta, gruyère, fresh mint)  
Salade du berger (salade verte, tomate, noix, gorgonzola, fromage pecorino, ricotta, gruyère, menthe)





**INSALATA ESTIVA ALLA QUINOA**    € 15,00  
(quinoa, peperone verde, cetrioli, carote, zucchine, olio d'oliva, succo di limone, origano)  
Fresh salad with quinoa (quinoa, green pepper, cucumber, carrot, courgette, olive oil, lemon juice, oregano)  
Salade d'été au quinoa (quinoa, poivron vert, concombres, carottes, courgettes, huile d'olive, jus de citron, origan)

**INSALATA MEDITERRANEA**      € 15,00  
(farro, tonno, formaggio feta, olive, capperi, pomodori cherry, rucola)  
Mediterranean salad (spelt, tuna, feta cheese, olives, capers, cherry tomato, rocket)  
Salade Méditerranéenne (épeautre, thon, fromage feta, olives, câpres, tomates cerises, roquette)

## SCEGLIETE IL VOSTRO CONDIMENTO DRESSING OF YOUR CHOICE / LE CHOIX DE VOTRE VINAIGRETTE





**SALSA COCKTAIL**    
(maionese, ketchup, cognac, sale, pepe)  
Cocktail sauce (mayonnaise, ketchup, cognac, salt, pepper)  
Sauce cocktail (mayonnaise, ketchup, cognac, sel, poivre)

**CONDIMENTO ALL'ITALIANA**    
(olio d'oliva, aceto, succo di limone)  
Italian dressing (olive oil, vinegar, lemon juice)  
Vinaigrette italienne (huile d'olive, vinaigre, jus de citron)

**SALSA ALL'AGLIO**      
(aglio, succo di limone, yogurt, olio di semi)  
Garlic sauce (garlic, lemon juice, yogurt, vegetable oil)  
Sauce à l'ail (ail, jus de citron, yaourt, huile végétale)

### ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

-  Glutine / Gluten / Gluten
-  Soia / Soybeans / Soja
-  Uova / Eggs / CÉufs
-  Pesce / Fish / Poisson
-  Sedano / Celery / Céleri
-  Latte / Milk / Lait
-  Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
-  Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
-  Lupini / Lupin / Lupin
-  Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
-  Mostarda / Mustard / Moutarde
-  Crostacei / Crustaceans / Crustacés
-  Molluschi / Molluscs / Mollusques
-  Arachidi / Peanuts / Arachides

-  Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
-  Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
-  Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
-  Decongelato / Defrosted / Décongelé

# ANTIPASTI APPETIZERS / HORS D'ŒUVRES

## PECORINO ALLA PIASTRA SU PANE GRIGLIATO

**CON MIELE E MANDORLE**    € 13,00

Grilled pecorino cheese on toasted bread with honey and almond  
Fromage pecorino grillé sur toast de pain avec miel et amandes

**CAPRESE DI BURRATA E POMODORI**    € 13,00

Caprese salad with burrata and tomato  
Salade caprese avec burrata et tomates

**CILIEGIE DI POMODORO E BUFALA CON  
PROSCIUTTO CRUDO**    € 14,00

Cherry tomato & buffalo milk mozzarella with Parma ham  
Tomates cerises et mozzarella de bufflonne avec du jambon cru

**CARPACCIO DI MARE DEL GIORNO  
MARINATO**     € 14,00

Marinated fresh fish carpaccio  
Carpaccio de poisson du jour mariné

**TARTARE DI PESCE  
DEL GIORNO**     € 15,00

Fresh fish tartare  
Tartare de poisson du jour

**SEPIE CON PESTO E NOCI**        € 16,00

Cuttlefish, pesto and walnut  
Seiche avec pesto et noix

**POLPO GRIGLIATO CON PATATE  
E OLIVE TAGGIASCHE**       € 17,00

Grilled octopus with potatoes and olives  
Poulpe grillé avec pommes de terre et olives

**CRUDO DI GAMBERI ROSSI CON SALSA ALLO  
YOGURT E LIME**        € 18,00

Raw red prawn with yogurt and lime sauce  
Cru de gambas rouges avec sauce au yaourt et citron vert

# PIATTI CONVIVIALI BITES TO SHARE / PLATS À PARTAGER

**PIATTO DI FORMAGGI**  € 15,00

Cheese platter  
Plateau de fromages

**AFFETTATI MISTI DI TERRA**   € 18,00

(prosciutto crudo di cinghiale, prosciutto crudo di capra, salame di cervo, bresaola di cavallo, olive, pecorino)  
Mixed cold cuts (wild boar ham, goat ham, venison salami, horse bresaola, olives, pecorino cheese)  
Charcuterie mixte (jambon cru de sanglier, jambon cru de chèvre, saucisson de cerf, bresaola de cheval, olives, fromage pecorino)






**BIS DI PRIMI A SCELTA**  € 18,00






Choice of two first courses  
Choix de deux sortes de pâtes ou riz

**TRIS DI MARE**       (CARPACCIO DI PESCE, TARTARE DI PESCE, INSALATA DI POLPO) € 18,00





Seafood trio (fish carpaccio, fish tartare, octopus salad)  
Trio de la mer (carpaccio de poisson, tartare de poisson, salade de poulpe)

## ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

-  Glutine / Gluten / Gluten
-  Soia / Soybeans / Soja
-  Uova / Eggs / Œufs
-  Pesce / Fish / Poisson
-  Sedano / Celery / Céleri

-  Latte / Milk / Lait
-  Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
-  Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
-  Lupini / Lupin / Lupin
-  Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux

-  Mostarda / Mustard / Moutarde
-  Crostacei / Crustaceans / Crustacés
-  Molluschi / Molluscs / Mollusques
-  Arachidi / Peanuts / Arachides

-  Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
-  Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
-  Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
-  Decongelato / Defrosted / Décongelé



UNO

€13,00

DUO

€16,00

TRIO

€20,00

UNO

**Bruschettine pomodoro e basilico**  

Little bruschettas with tomato and basil / Petites bruschettas à la tomate et au basilic

**Bruschettine al formaggio piccante**  

Little bruschettas with spicy cheese / Petites bruschettas au fromage piquant

**Bruschettine alla bottarga e carciofi**  

Little bruschettas with bottarga and artichoke / Petites bruschettas à la bottarga et artichaut

**Verrine alla ricotta, pomodoro e sedano**   

Verrines with ricotta cheese, tomato and celery / Verrines à la ricotta, tomate et céleri

**Verrine di cocktail di gamberi**   

Verrines with shrimp cocktail / Verrines crevettes sauce cocktail

DUO

**Bruschettine pomodoro e basilico**  

Little bruschettas with tomato and basil / Petites bruschettas à la tomate et au basilic

**Bruschettine al formaggio piccante**  

Little bruschettas with spicy cheese / Petites bruschettas au fromage piquant

**Bruschettine alla bottarga e carciofi**  

Little bruschettas with bottarga and artichoke / Petites bruschettas à la bottarga et artichaut

**Bruschettine al prosciutto**  

Little bruschettas with ham / Petites bruschettas au jambon

**Verrine alla ricotta, pomodoro e sedano**   

Verrines with ricotta cheese, tomato and celery / Verrines à la ricotta, tomate et céleri

**Verrine di cocktail di gamberi**   

Verrines with shrimp cocktail / Verrines crevettes sauce cocktail

**Verrine di seppia all'escabèche** 

Verrines with cuttlefish escabèche / Verrines de seiches à l'escabèche

TRIO

**Bruschettine pomodoro e basilico**  

Little bruschettas with tomato and basil / Petites bruschettas à la tomate et au basilic

**Bruschettine al formaggio piccante**  




Little bruschettas with spicy cheese / Petites bruschettas au fromage piquant

**Bruschettine alla alla bottarga e carciofi**   




Little bruschettas with bottarga and artichoke / Petites bruschettas à la bottarga et artichaut

**Bruschettine al prosciutto**  

Little bruschettas with ham / Petites bruschettas au jambon

**Bruschettine al salmone affumicato**   


Little bruschettas with smoked salmon / Petites bruschettas au saumon fumé

**Verrine alla ricotta, pomodoro e sedano**   

Verrines with ricotta cheese, tomato and celery / Verrines à la ricotta, tomate et céleri

**Verrine di cocktail di gamberi**   

Verrines with shrimp cocktail / Verrines crevettes sauce cocktail

**Verrine di seppia all'escabèche** 

Verrines with cuttlefish escabèche / Verrines de seiches à l'escabèche

**Verrine con tartare di pesce**  

Verrines with fish tartare / Verrines de tartare de poisson

# PRIMI PIATTI FIRST COURSES / PÂTES ET RIZ

**VELLUTATA DI VERDURE DEL GIORNO**     € 12,00  
Vegetable velouté of the day  
Velouté de légumes du jour

**PRIMO DEL GIORNO**  € 12,00  
Pasta of the day  
Pâtes du jour

**SPAGHETTI AI POMODORINI FRESCHI  
E BASILICO**    € 12,00  
Spaghetti with fresh cherry tomato and basil  
Spaghetti aux tomates cerises fraîches et basilic

**GNOCCHI VERDI ALLA CREMA DI BROCCOLI  
E FONDUTA DI PECORINO**   € 12,00  
Green gnocchi with broccoli cream and pecorino cheese fondue  
Gnocchis verts à la crème de brocoli et fondue de fromage pecorino

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE**      € 15,00  
Spaghetti with clams  
Spaghetti aux coques

**SPAGHETTI AL GRANCHIO**    € 7,00/100g  
Spaghetti with crab  
Spaghetti au crabe

**TROFIE CON CUBETTI DI PESCE SPADA, PESTO  
E PISTACCHI**      € 15,00  
Trofie with swordfish cubes, pesto and pistachio  
Trofie à l'espadon, pesto et pistache



**RAVIOLI DI BRANZINO SALTATI ALLA BOTTARGA  
DI MUGGINE E POMODORINI**     € 15,00  
Ravioli filled with sea bass sautéed with bottarga  
(gray mullet eggs) and cherry tomatoes  
Ravioli de loup de mer sautés à la bottarga de mullet et tomates cerises

**TAGLIOLINI AI GAMBERI  
E ZESTA DI LIMONE**      € 15,00  
Tagliolini with prawn and lemon zest  
Tagliolini aux gambas et zeste de citron

**RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA, FUNGHI PORCINI  
E PECORINO**     € 15,00  
Risotto with pumpkin cream, mushroom and pecorino cheese  
Risotto à la crème de courge, cèpes et pecorino

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE**    € 15,00  
Risotto with seafood  
Risotto aux fruits de mer

## CAMBIA LA TUA PASTA CHANGE YOUR PASTA / CHANGEZ VOS PÂTES












**PASTA INTEGRALE (ATTESA: 10')**   suppl. € 1,00  
(Pennette, Spaghetti, Fusilli)  
Whole wheat pasta (waiting time: 10')  
Pâtes de blé entier (temps d'attente: 10')





**PASTA SENZA GLUTINE**   suppl. € 1,00  
(Pennette, Spaghetti, Fusilli)  
Gluten-free pasta  
Pâtes sans gluten

**PASTA AL KAMUT (ATTESA: 10')**   suppl. € 2,00  
Kamut pasta (waiting time: 10')  
Pâtes au kamut (temps d'attente: 10')

**PASTA BIO (ATTESA: 15')**   suppl. € 2,00  
(Fregola, Penne, Gnocchetti)  
Organic pasta (waiting time: 15')  
Pâtes bio (temps d'attente: 15')

### ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

-  **Glutine** / Gluten / Gluten
-  **Soia** / Soybeans / Soja
-  **Uova** / Eggs / Œufs
-  **Pesce** / Fish / Poisson
-  **Sedano** / Celery / Céleri
-  **Latte** / Milk / Lait
-  **Frutta a guscio** / Nuts / Fruits à coques
-  **Sesamo** / Sesame seeds / Graines de sésame
-  **Lupini** / Lupin / Lupin
-  **Anidride solforosa** / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
-  **Mostarda** / Mustard / Moutarde
-  **Crostacei** / Crustaceans / Crustacés
-  **Molluschi** / Molluscs / Mollusques
-  **Arachidi** / Peanuts / Arachides

-  **Senza glutine** / Gluten free / Sans gluten
-  **Piatto equilibrato** / Balanced dish / Plat équilibré
-  **Piatto dietetico** / Low-calorie dish / Plat allégé
-  **Decongelato** / Defrosted / Décongelé



## SECONDI PIATTI DI CARNE MEAT / VIANDES

**PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA**    € 15,00  
Grilled chicken breast  
Blanc de poulet grillé






**SCALOPPINA ALLA MILANESE**   € 18,00  
Breaded veal escalope  
Escalope de veau panée

**TARTARE DI MANZO (G 180)**      € 20,00  
Beef tartare  
Tartare de bœuf

**TAGLIATA DI MANZO  
SU LETTO DI MISTICANZA**   € 20,00  
Sliced beef with mixed salad  
Tranches de bœuf avec salade mixte

**FILETTO DI MANZO (G 200) CON SALSA  
AI MIRTILLI**   € 25,00  
Beef fillet with blueberry sauce  
Filet de bœuf sauce aux myrtilles

## SECONDI PIATTI DI PESCE FISH / POISSONS

**SALMONE ALLA GRIGLIA SU CREMA DI VERDURE CON  
SALSA AL LIMONE E ZENZERO**      € 16,00  
Grilled salmon with vegetable cream, lemon and ginger sauce  
Saumon grillé avec crème de légumes et sauce au citron et gingembre

**TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CONDITA  
ALL'ACETO BALSAMICO**      € 18,00  
Sesame-crusted tuna steaks with balsamic vinegar  
Tranche de thon en croûte de sésame aromatisée au vinaigre balsamique

**CUBI DI PESCE SPADA  
IMPANATI E FRITTI**    € 18,00  
Breaded and fried swordfish cubes  
Cubes d'espardon panés et frits

**TRANCIO DI RICCIOLA SU LETTO DI CIPOLLE DI TROPEA CAMELLATE  
E PUREA DI VERDURE**      € 20,00  
Amberjack steak with caramelized Tropea onions and vegetable puree  
Tranche de sériole avec oignons de Tropea caramélisés et purée de légumes





**CALAMARI FRITTI**    € 20,00  
Fried squid  
Calamars frits

**FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA**     € 20,00  
Grilled sea bream fillet  
Filet de daurade à la grille

**FILETTO DI ORATA SABBBIATO ALLO ZAFFERANO SU CREMA  
DI PUREA AL BASILICO**      € 20,00  
Breaded sea bream fillet with saffron and basil puree  
Filet de daurade pané et aromatisé au safran avec sa crème au basilic

### ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

-  Glutine / Gluten / Gluten
-  Soia / Soybeans / Soja
-  Uova / Eggs / CÉufs
-  Pesce / Fish / Poisson
-  Sedano / Celery / Céleri
-  Latte / Milk / Lait
-  Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
-  Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
-  Lupini / Lupin / Lupin
-  Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
-  Mostarda / Mustard / Moutarde
-  Crostacei / Crustaceans / Crustacés
-  Molluschi / Molluscs / Mollusques
-  Arachidi / Peanuts / Arachides

-  Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
-  Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
-  Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
-  Decongelato / Defrosted / Décongelé

# CONTORNI SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

<b>PATATE FRITTE</b> ❄️	€ 6,00	<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> 🌿 ✂️ 🍷	€ 7,00
French fries Frites		Grilled vegetables Légumes grillés	
<b>PURÈ DI VERDURE</b> 🍷 🌿 ✂️ 🍷	€ 6,00	<b>VERDURE AL VAPORE</b> 🌿 ✂️ 🍷	€ 7,00
Vegetable purée Purée de légumes		Steamed vegetables Légumes vapeur	
<b>VERDURE CROCCANTI</b> 🌿 ✂️ 🍷	€ 7,00		
Crudités			

# DESSERT DESSERTS



<b>GELATO A SCELTA (1 PALLINA)</b> 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷	€ 2,00	<b>GAZPACHO DI FRAGOLE</b> 🌿 ✂️ 🍷	€ 8,00
Ice cream of your choice (1 scoop) Glace au choix (1 boule)		Strawberry gazpacho Gaspacho de fraises	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> 🍷 🌿 🍷	€ 8,00	<b>TIRAMISÙ</b> 🍷 🌿 🍷	€ 8,00
<b>CROSTATATA DEL GIORNO</b> 🍷 🌿 🍷	€ 8,00	<b>COPPA DI FRAGOLE</b> 🌿 ✂️ 🍷	€ 8,00
Pie of the day Tarte du jour		Goblet of fresh strawberries Coupe de fraises	
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b> 🌿 ✂️ 🍷	€ 8,00	<b>PAVLOVA</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🌿 ✂️ 🍷	€ 10,00
Pineapple carpaccio Carpaccio d'ananas		(meringa, macedonia, gelato alla vaniglia) Pavlova (meringue, fruit salad, vanilla ice cream) Pavlova (meringue, salade de fruits frais, glace à la vanille)	
<b>PROFITEROLES</b> 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷	€ 8,00	<b>TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE</b> 🌿 ✂️ 🍷	€ 12,00
		Seasonal fruit platter Plat de fruits de saison	
<b>VACHERIN VANIGLIA E LAMPONI</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 ✂️	€ 8,00		
Vacherin cake with vanilla and raspberry Vacherin vanille et framboises			
<b>TUILES ALLE MANDORLE CON MOUSSELINE E FRUTTA FRESCA</b> 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷	€ 8,00		
Almond tuiles with mousseline and fresh fruit Tuiles aux amandes avec sa mousseline et fruits frais			

## ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

🍷 Glutine / Gluten / Gluten	🍷 Latte / Milk / Lait
🌿 Soia / Soybeans / Soja	🍷 Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
🍷 Uova / Eggs / Œufs	🍷 Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
🍷 Pesce / Fish / Poisson	🍷 Lupini / Lupin / Lupin
🍷 Sedano / Celery / Céleri	🍷 Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux



🍷 Mostarda / Mustard / Moutarde
🍷 Crostacei / Crustaceans / Crustacés
🍷 Molluschi / Molluscs / Mollusques
🍷 Arachidi / Peanuts / Arachides

✂️ Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
🍷 Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
🍷 Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
❄️ Decongelato / Defrosted / Décongelé

**TOAST**    
(prosciutto cotto, formaggio)  
Toast (cooked ham and cheese)  
Toast (jambon cuit et fromage)

€ 6,00

**BRUSCHETTA AL POMODORO**

**E BASILICO**    
Bruschetta with tomato and basil  
Bruschetta aux tomates et au basilic

€ 6,00

**PIADINA CON PROSCIUTTO CRUDO O COTTO  
E FORMAGGIO O CON BRESAOLA, RUCOLA E  
FORMAGGIO**   

€ 8,00

Flat bread with Parma ham or cooked ham and cheese or with bresaola, rocket and cheese  
Tortilla au jambon de Parme ou jambon cuit et fromage ou bresaola, roquette et fromage

**FOCACCIA CALDA CON PROSCIUTTO CRUDO O  
COTTO E FORMAGGIO O CON BRESAOLA, RUCOLA E  
FORMAGGIO**   

€ 8,00

Homemade bread with Parma ham or cooked ham and cheese or with bresaola, rocket and cheese  
Pain maison chaud au jambon cru ou cuit et fromage ou bresaola, roquette et fromage

**BAGUETTE**  € 8,00

**MEDITERRANEA**      
(insalata verde, pomodoro, tonno, maionese)  
Mediterranean (green salad, tomato, tuna, mayonnaise)  
Méditerranéenne (salade verte, tomates, thon, mayonnaise)




**RUSTICA**     
(insalata verde, pomodoro, pollo, maionese)  
Country taste (green salad, tomato, chicken, mayonnaise)  
Rustique (salade verte, tomates, poulet, mayonnaise)

**NORVEGESE**    
(insalata verde, pomodoro, salmone)  
Norwegian (green salad, tomato, salmon)  
Norvégienne (salade verte, tomates, saumon)

**VEGETARIANA**    
(verdure grigliate e brie)  
Vegetarian (grilled vegetables and brie cheese)  
Végétarienne (légumes grillés et brie)

**CLUB SANDWICH**  € 10,00

**MEDITERRANEO**      
(insalata verde, pomodoro, tonno, maionese)  
Mediterranean (green salad, tomato, tuna, mayonnaise)  
Méditerranéen (salade verte, tomates, thon, mayonnaise)

**RUSTICO**     
(insalata verde, pomodoro, pollo, maionese)  
Country taste (green salad, tomato, chicken, mayonnaise)  
Rustique (salade verte, tomates, poulet, mayonnaise)

**NORVEGESE**    
(insalata verde, pomodoro, salmone)  
Norwegian (green salad, tomato, salmon)  
Norvégien (salade verte, tomates, saumon)

**INSALATA VERDE**     
Green salad  
Salade verte

€ 3,00

**OMELETTE (NATURALE / PROSCIUTTO / FORMAGGIO)  
CON PATATE FRITTE**

**E INSALATA VERDE**     
Omelette (plain / ham / cheese) with French fries and green salad  
Omelette (nature / jambon / fromage) avec frites et salade verte

€ 9,00

**HOT DOG CON PATATE FRITTE  
E INSALATA VERDE**   
Hot dog with French fries and green salad  
Hot dog avec frites et salade verte

€ 12,00

**HAMBURGER CON POLLO IMPANATO  
E PATATE FRITTE**    € 16,00

Breaded chicken hamburger (bread, green salad, tomato, onion) with French fries  
Hamburger de poulet pané (pain, salade verte, tomate, oignon) avec frites

**HAMBURGER CON MANZO  
E PATATE FRITTE (G 180)**  € 18,00





Beef hamburger (bread, green salad, tomato, onion) with French fries  
Hamburger de bœuf (pain, salade verte, tomate, oignon) avec frites

**INGREDIENTI SUPPLEMENTARI**  € 1,00  
(formaggio, Cheddar, bacon)

Additional ingredients (cheese, Cheddar cheese, bacon)  
Ingrédients supplémentaires (fromage, Cheddar, bacon)

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES**

-  Glutine / Gluten / Gluten
-  Soia / Soybeans / Soja
-  Uova / Eggs / Œufs
-  Pesce / Fish / Poisson
-  Sedano / Celery / Céleri
-  Latte / Milk / Lait
-  Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
-  Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
-  Lupini / Lupin / Lupin
-  Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
-  Mostarda / Mustard / Moutarde
-  Crostacei / Crustaceans / Crustacés
-  Molluschi / Molluscs / Mollusques
-  Arachidi / Peanuts / Arachides

-  Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
-  Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
-  Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
-  Decongelato / Defrosted / Décongelé



**BABOO VI PROPONE  
BABOO OFFERS YOU / BABOO VOUS PROPOSE**

## **ANTIPASTI APPETIZERS / HORS D'OEUVRES**

**PROSCIUTTO COTTO**  € 5,00  
Cooked ham / Jambon cuit

**POMODORO E MOZZARELLA**  € 5,00  
Mozzarella and tomatoes / Tomates mozzarella

**PROSCIUTTO CRUDO**  € 5,00  
Parma ham / Jambon cru

## **PRIMI PIATTI FIRST COURSES / PÂTES**

**PASTA IN BIANCO**   € 3,00  
Plain pasta / Pâtes nature

**PASTA AL POMODORO**   € 5,00  
Pasta with tomato sauce / Pâtes à la sauce tomate

**RAVIOLI DI RICOTTA  
AL POMODORO**     € 6,00  
Ricotta-filled ravioli with tomato sauce / Ravioli à la ricotta et tomate

## **SECONDI PIATTI MEAT AND FISH / VIANDES ET POISSONS**

**WURSTEL**  € 5,00  
Frankfurter sausage / Saucisse de Strasbourg

**CROCCHETTE DI PESCE**     € 5,00  
Fish nuggets / Croquettes de poisson

**SCALOPPINA DI TACCHINO**  € 8,00  
Turkey escalope / Escalope de dinde

**HAMBURGER FRESCO (G 100)**  € 8,00  
Hamburger / Steak haché

## **CONTORNI SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS**

**INSALATA**  € 2,00  
Salad / Salade

**PATATE FRITTE**  € 3,00  
French fries / Frites

**VERDURE GRIGLIATE**  € 3,00  
Grilled vegetables / Légumes grillés

## **DESSERT DESSERTS**

**CROSTATA DEL GIORNO**    € 5,00  
Pie of the day / Tarte du jour

**GELATO MISTO**     € 5,00  
Mixed ice-cream / Glace mixte



### **MENÙ BABOO / BABOO MENU / LE MENU DE BABOO €18,00\***

**1 ANTIPASTO + 1 SECONDO CON CONTORNO + 1 DESSERT + 1 BEVANDA**

1 Appetizer + 1 main dish (meat or fish) and side dish + 1 dessert + 1 drink

1 Hors d'oeuvre + 1 plat principal (viande ou poisson) avec accompagnement + 1 dessert + 1 boisson

*\*Per bambini fino ai 12 anni / Children up to 12 years / Enfants jusqu'à 12 ans*



PULLMAN TIMI AMA SARDEGNA  
VIALE DEI GINEPRI, 3  
09049 VILLASIMIUS (CA) - ITALIA  
T. +39 070 79 79 1 - F. +39 070 79 72 85  
H3040@ACCOR.COM  
PULLMANHOTELS.COM - ACCORHOTELS.COM