



**VILLA FIORELLA**  
art hotel

**ROOM SERVICE**

---

**MENU**

## ROOM SERVICE ALL DAY DINING

---

Dalle 12.00 alle 22.30 - *From 12.00 p.m. to 10.30 pm*

### *Evergreens*

**Club Sandwich € 28,00**

Pane in cassetta, petto di pollo, lattuga, uova, pomodori, maionese,  
patatine, bacon e cetriolini

*Sliced bread, chicken breast, lettuce, eggs, tomatoes, mayonnaise,  
french fries, bacon, and pickles*

**Cheeseburger del Monaco € 28,00**

Hamburger di manzo, Provolone del Monaco, pomodoro,  
cipolla marinata e patate fritte

*Beef burger, Provolone del Monaco, tomato,  
marinated onions and french fries*

**Caviar Prunier Oscietre 20g € 90,00**

Pan brioche, burro dei Monti Lattari

*Brioche bread, Monti Lattari butter*

**Ostriche del Gargano Diomeda € 5,00 al pezzo/each**

*Diomeda Gargano Oysters*

**Pizza Margherita € 14,00**

con pomodorini datterini e mozzarella

*with datterino tomatoes and mozzarella*

**Prosciutto di Parma e melone Cantalupo € 20,00**

*Parma ham and cantaloupe melon*

**Selezione di salumi e formaggi con miele e composte € 26,00**

*Selection of cured meats and cheeses with honey and compotes*

---

**Servizio – Service charge € 10**

---

## ROOM SERVICE ALL DAY DINING

---

Dalle 12.00 alle 22.30 - From 12.00 p.m. to 10.30 pm

### *Le insalate · Salads*

**Insalata Caprese € 18,00**

Fior di latte, pomodori di Sorrento, origano e basilico  
*Fior di latte, Sorrento beefsteak tomatoes, oregano, and basil*

**Cesar Salad € 20,00**

Insalata iceberg, petto di pollo grigliato, crostini di pane all'aglio,  
salsa alle acciughe e scaglie di Parmigiano Reggiano  
*Iceberg lettuce, grilled chicken breast, garlic croutons, anchovy sauce  
and Parmigiano Reggiano flakes*

**Misticanza € 18,00**

con noci di Sorrento, frutti di bosco e dressing ai lamponi  
*Mixed greens with Sorrento walnuts, berries and raspberry dressing*

**Insalata di finocchi € 18,00**

agrumi della Costiera e olive Taggiasche  
*Fennel salad with citrus from the Amalfi Coast and Taggiasca olives*

**Insalata Greca € 18,00**

Misticanza, pomodorini, olive, verdi, cetrioli, cipolla rossa, feta  
*Mixed greens, cherry tomatoes, green olives, cucumbers,  
red onion and feta*

---

Servizio – Service charge € 10

---

## ROOM SERVICE ALL DAY DINING

---

Dalle 12.00 alle 22.30 - *From 12.00 p.m. to 10.30 pm*

### *Italian Style*

Bruschetta al pomodoro di Sorrento € 10,00

*Bruschetta with Sorrento Tomato*

Bruschetta con ricotta e alici del Cantabrico € 12,00

*Bruschetta with ricotta and Cantabrian anchovies*

Parmigiana di melanzane € 20,00

*Eggplant Parmigiana*

Spaghetti alle vongole veraci € 26,00

*Spaghetti with clams*

Gnocchi alla Sorrentina € 22,00

*Gnocchi with tomato sauce and mozzarella*

Ravioli di ricotta con zucchine e provolone del Monaco € 24,00

*Ravioli with ricotta, with zucchini and Provolone del Monaco*

Pennette al pomodoro fresco e basilico € 20,00

*Penne with fresh tomato and basil*

---

Servizio – Service charge € 10

---

## ROOM SERVICE ALL DAY DINING

---

Dalle 12.00 alle 22.30 - From 12.00 p.m. to 10.30 pm

### Scirocco Grill

Filetto di pescato locale € 34,00  
*Local Catch Fillet*

Bistecca di tonno\*\* € 28,00  
*Tuna Steak*

Petto di pollo € 24,00  
*Chicken Breast*

Filetto di Manzo € 36,00  
*Beef fillet steak*

La svizzera € 24,00  
*Hamburger*

...con rucola, pomodorini e yogurt acido all'erba cipollina  
...with rocket, cherry tomatoes, and chive-flavored sour yogurt

Patatine fritte € 12,00  
*French fries*

Verdure alla griglia € 16,00  
*Grilled vegetables*

---

Servizio – Service charge € 10

---

## ROOM SERVICE ALL DAY DINING

---

Dalle 12.00 alle 22.30 - *From 12.00 p.m. to 10.30 pm*

### *Dessert*

Tagliata di frutta di stagione € 16,00  
*Sliced Fresh Fruit*

Delizia al limone di Sorrento € 12,00  
*Traditional lemon cream cake*

Tiramisù con cremoso al mascarpone  
ed espresso Napoletano € 14,00  
*Tiramisù with mascarpone cream and espresso*

Tentazione al Cioccolato € 16,00  
*Chocolate temptation*

Gelati e sorbetti € 12,00  
*Ice creams and sorbets*

---

Servizio – Service charge € 10

---

## ROOM SERVICE NIGHT

---

*Dalle 24.00 alle 5.00 - From 12.00 a.m. to 5.00 a.m.*

**Insalata Caprese € 18,00**

*Caprese salad*

**Crudo di Parma con melone cantalupo € 20,00**

*Parma ham with cantaloupe melon*

**Lasagna al ragù € 24,00**

*Lasagna with meat sauce*

**Ravioli di patate in salsa di zucchine,  
maggiorana e menta € 26,00**

*Potato ravioli in zucchini, marjoram and mint sauce*

**Polpette alla romana con pinoli e uvetta € 26,00**

*Roman meatballs with pine nuts and raisins*

**Tagliata di frutta di stagione € 16,00**

*Sliced fresh fruit*

**Delizia al limone € 12,00**

*Traditional lemon cream cake*

---

**Servizio – Service charge € 20**

---

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari si prega di contattare lo Staff del Ristorante e di consultare la scheda allergeni all'ultima pagina del menù

\* il prodotto potrebbe essere scongelato se non disponibile fresco

\*\* prodotto artigianale abbattuto a -18° per garantire la qualità e la sicurezza alimentare

I prodotti ittici crudi o parzialmente cotti ed in particolare quelli sottoposti a marinatura, semplice salatura, affumicatura a freddo o a cottura parziale sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Reg. 853/04 Allegato III sez. VIII Cap. 3 lettera D punto 3.

*In case of food allergy or intolerance, please inform the Restaurant Staff and check the allergens table on the last page of this menu*

*\* the product could be frozen if not available fresh*

*\*\* homemade product blast chilled at -18° degrees to ensure food quality and safety*

*The fish products, raw or partially cooked and in particular those subjected to marinating, simple salting, cold smoking or partial firing are subjected to a preventive remediation treatment in compliance with the provisions of Reg. 853/04 Annex III section VIII Chapter 3 letter D point3.*

## AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

**Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.**

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e richiedendo il book degli allergeni.**

*If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.*

*The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty and request the allergens book.*

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

*Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.*