

umi

MENU

RESTAURANT HOURS

Pranzo: 12:30 - 14:30

Cena: 19:30 - 22:30

Servizio bar: 7 - 24

Lunch: 12:30 PM - 2:30 PM

Dinner: 7:30 PM - 10:30 PM

Bar service: 7 AM - 12 AM

ANTIPASTI | STARTERS

SALMONE IN SWEET & SOUR

14€

Gravlax di Salmone marinato 48 ore e giardiniera di rape fatta in casa | *Gravlax of 48 hour marinated salmon and homemade turnip giardiniera* (4)

ITALIA - SPAGNA

24€

Tagliere di Culatello di Zibello e Patanegra con grissini al sesamo
Culatello from Zibello and Patanegra ham board with sesame breadsticks

BURRATINA

12€

Burratina con acciughe, crumble al basilico e pomodorini
Burratina with anchovies, basil crumble and cherry tomatoes (4,7)

DUETTO DI MARE

16€

Tartare di ombrina e gambero rosso, mayo Sabi e soia dolce
Croaker and red prawns tartare, mayo Sabi and sweet soy sauce

PRIMI | FIRST COURSES

RISOTTO ZAFFERANO

15€

Risotto Carnaroli ai pistilli di zafferano
Carnaroli rice with saffron pistils (1,7)

IL NOSTRO SPAGHETTO AL POMODORO


13€

Spaghetto al pomodoro, stracciatella di bufala e basilico
Spaghetti with fresh tomato, buffalo stracciatella and basil (1,7)

MINISTRONE

12€

Minestrone con verdure di stagione e crostini
Minestrone with seasonal vegetables and croutons (1,8,9)



SECONDI | SECOND COURSES

TONNO A BECCAFICO

24€

Tataki di tonno scottato miele e arancia, crumble a beccafico e beurre blanche | *Seared tuna tataki with honey and orange, beccafico crumble and beurre blanche* (1,4,7)

CENTRIC BURGER

20€

200 gr di carne di Fassona, formaggio cheddar, bacon ed insalata accompagnato da French fries | *220 g of Fassona beef tenderloin with cheddar cheese, bacon, salad and French fries* (1,7)

FILETTO

27€

220 gr filetto razza Fassona con contorno
220 g of Fassona beef tenderloin with side dish

CAESAR SALAD

18€

Lattuga romana, crostini di pane, scaglie di grana, petto di pollo e salsa Caesar | *Roman lettuce, bread croutons, grana flakes, chicken breast and Caesar sauce* (1,7)

LA COSA PIU' DOLCE | THE SWEETEST THING

TIRAMISÙ


10€

Tiramisù
Italian tiramisù (1,3,7)

TAGLIATA DI FRUTTA

10€

Tagliata di frutta di stagione
Sliced seasonal fruit



VINI BIANCHI | WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
LUGANA CA DEI FRATI	7€	40€
CHARDONNAY HOFFSTATTER	8€	40€
GAVI DI GAVI VILLA SPARINA	8€	40€
VERMENTINO COLLI LUNI	9€	50€
GEWURZTRAMINER COLTERENZIO	9€	50€
SAUVIGNON, RONCO DELLE MELE VENICA & VENICA	10€	60€
RIBOLLA GIALLA MARCO FELLUGA		60€
PINOT GRIGIO MARCO FELLUGA		60€
VINTAGE TUNINA JERMANN		100€

VINI ROSSI | RED WINES

	GLASS	BOTTLE
CURTEFRANCA UBERTI	7€	40€
VALPOLICELLA CLASSICO ZENATO	8€	40€
PINOT NERO HOFFSTATTER	8€	45€
CHIANTI RISERVA NUNZI CONTI	8€	45€
NEBBIOLO OCCHETTI PRUNOTTO	9€	50€
BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI	10€	60€
LE VOLTE ORNELLAIA		70€





	GLASS	BOTTLE
AMARONE CORTE GIARA <i>ALLEGRINI</i>		90€
TIGNANELLO <i>ANTINORI</i>		130€
BAROLO <i>GAYA</i>		150€
BAROLO <i>CERETTO</i>		180€
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>BIONDI SANTI</i>		250€

BOLLICINE FRANCESI | CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
BRUT LA CUVÉE <i>LAURENT PERRIER</i>	15€	80€
BRUT ROSÉ LA CUVÉE <i>LAURENT PERRIER</i>		140€
GRAND SIÈCLE <i>LAURENT PERRIER</i>		230€
DOM PERIGNON 2008 <i>MOET&CHANDON</i>		330€
CRISTAL <i>ROEDERER</i>		350€
R.D. 2004 <i>BOLLINGER</i>		480€
VINTAGE 2002 <i>KRUG</i>		510€
DOM PERIGNON P2 <i>MOET&CHANDON</i>		650€

BOLLICINE FRANCESI IN FORMATO MAGNUM MAGNUM CHAMPAGNE

BRUT LA CUVÉE <i>LAURENT PERRIER</i>		240€
CUVÉE SÉDUCTION <i>MARGUERITE GUYOT</i>		300€
BLANC DE BLANC 2007 <i>DELAMOTTE</i>		420€
MILLESIME 007 <i>BOLLINGER</i>		650€
BRUT 1996 <i>KRUG</i>		1800€



BOLLICINE ITALIANE SPARKLING ITALIAN WINES

GLASS BOTTLE

PROSECCO CONTARINI MILLESIMATO	12€	65€
PURA BOLLA SATEN CAMOSSI	10€	80€
FRANCIACORTA ALMA BRUT <i>BELLAVISTA</i>	12€	80€
FRANCIACORTA CUVEE PRESTIGE <i>CA' DEL BOSCO</i>		90€
FRANCIACORTA MILLESIMATO ROSE <i>BELLAVISTA</i>		90€
FRANCIACORTA "DOSAGE ZERO" <i>CA' DEL BOSCO</i>		100€
FERRARI RISERVA LUNELLI <i>FERRARI</i>		120€

BOLLICINE ITALIANE IN FORMATO MAGNUM MAGNUM SPARKLING ITALIAN WINES

200€

FRANCIACORTA "DOSAGE ZERO" *CA' DEL BOSCO*

BIRRE | BEERS

BIRRE NAZIONALI <i>ITALIAN BEERS</i>	7€
BIRRE ARTIGIANALI <i>CRAFT BEERS</i>	9€

BIBITE | SOFT DRINKS

BIBITE ANALCOLICHE <i>SOFT DRINKS</i>	5€
SUCCHI DI FRUTTA <i>JUICES</i>	5€
SAN PELLEGRINO & ACQUA PANNA SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER & ACQUA PANNA STILL WATER	4€
CAFFE' ESPRESSO <i>ESPRESSO</i>	2€



In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.

A list of allergenic ingredients used in this restaurant and the current Annex II of the Eu Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances" is available. If you have any allergies or intolerances, please advise our team. We will be more than glad to substitute or change recipes for you.

Sul menu, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

Next to the dish description, you will find numbers that refer to allergens.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | *Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products*
2. Crostacei e prodotti derivati | *Crustaceans and products based on shellfish*
3. Uova e prodotti derivati | *Eggs and by-products*
4. Pesce e prodotti derivati | *Fish and products based on fish*
5. Arachidi e prodotto derivati | *Peanuts*
6. Soia e prodotti derivati | *Soy and soy-based products*
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) | *Milk and dairy products*
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia eccelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati | *Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios, macadamia nuts*
9. Sedano e prodotti derivati | *Celery and products based on celery*
10. Senape e prodotti derivati | *Mustard and products based on mustard*
11. Semi di sesamo e prodotti derivati | *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂ | *Sulphur dioxide and sulphite in concentrations above 10mg/kg*
13. Lupino e prodotti a base di lupino | *Lupine and lupine-based product*
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco | *Shell-fish and products based on shell-fish*

Per il servizio in camera a pranzo e cena non è previsto alcun supplemento mentre, a colazione, viene applicato un supplemento pari a € 7.00.

All room service orders for lunch and dinner are not subject to any supplement while, for breakfast, a delivery charge of € 7.00 is applied.

