



• *fine restaurant* •

P



*IL GUSTO È PURO.*

*L'ESPERIENZA, TUTTA DA ASSAPORARE.*

*ACCOMODATI NEL NOSTRO RISTORANTE.*

*SARÀ UN PIACERE CONQUISTARTI*

*CON UN MENU DAI SAPORI SEMPRE*

*FRESCHE E DI QUALITÀ.*

# ALLERGENI

Di seguito saranno elencati e numerati tutti i tipi di allergeni, ogni prodotto del menù riporterà il numero di riferimento del/degli allergeni presenti.

1. **Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati/prodotti derivati.**
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce.**
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia.**
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
8. **Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci macadamia, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, del Queensland, pistacchi e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
10. **Senape e prodotti a base di senape.**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 ml/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti come proposti al consumo o ricostruiti come da istruzioni dei fabbricanti.**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**



# BAR

## Caffetteria

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Caffè espresso .....               | € 1,00 |
| Caffè decaffeinato .....           | € 1,50 |
| Caffè corretto.....                | € 1,80 |
| Orzo/ginseng .....                 | € 2,00 |
| Cappuccino .....                   | € 2,00 |
| Cappuccino soia/orzo/ginseng ..... | € 2,50 |
| Latte macchiato .....              | € 2,50 |
| Marocchino.....                    | € 2,50 |
| Te e infusi .....                  | € 2,50 |
| Cioccolata .....                   | € 3,50 |
| Cioccolata con panna .....         | € 4,00 |
| Punch/Bombardino.....              | € 4,50 |

## Soft drink

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Acqua 50 cl.....  | € 1,00 |
| Bibite 33 cl..... | € 3,50 |

## Birre, vino e alcolici

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Birre 33 cl/ 50 cl..... | € 4,50           |
| Calice di vino .....    | € 5,00           |
| Cocktail .....          | € 7,00 / € 10,00 |
| Liquori e amari.....    | € 4,00 / € 8,00  |

## Snack

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Croissant.....       | € 1,50 |
| Fetta di torta ..... | € 3,50 |
| Pancake.....         | € 6,00 |

**ROOM SERVICE .....** € 5,00



# CANTINA

## BOLLICINE ITALIANE

|   |         |
|---|---------|
| Prosecco Extra Dry .....                          | € 18,00 |
| Prosecco Brut rosè - Borgo Molino - 2016.....     | € 20,00 |
| Alta Langa Rosè - Alasia - 2018 .....             | € 30,00 |
| Alta langa Brut - Ettore Germano - 2017 .....     | € 35,00 |
| Franciacorta Contadi Rosè - Castaldi - 2017.....  | € 35,00 |
| Franciacorta Cuvee Brut - Bellavista - 2017 ..... | € 45,00 |
| Franciacorta Cuvee Prestige - Ca' del Bosco ..... | € 45,00 |

## BOLLICINE FRANCESI

|  |          |
|--|----------|
| Champagne - Laurent Perrier Brut ..... | € 80,00  |
| Champagne - Moët & Chandon.....        | € 80,00  |
| Champagne - Philipponat .....          | € 100,00 |
| Champagne - Billecart Salmon .....     | € 100,00 |
| Champagne - Perrier Jouet .....        | € 100,00 |
| Champagne - Bollinger .....            | € 100,00 |
| Champagne Rosè - Ruinart .....         | € 125,00 |
| Champagne - Dom Pérignon - 2008 .....  | € 220,00 |
| Champagne - Armand de Brignac          |          |
| GOLD BRUT - Astucciato.....            | € 500,00 |

## VINI BIANCHI

|  |         |
|--|---------|
| CCortese - DuchessaLia - 2018 .....            | € 18,00 |
| Roero Arneis - Cesare Pavese - 2018 .....      | € 20,00 |
| Erbaluce - Cantina del Canavese - 2017 .....   | € 20,00 |
| Gavi- Roversi - 2018 .....                     | € 20,00 |
| Muller Thurgau - Huznar - 2018.....            | € 20,00 |
| Sauvignon - SanVitto - 2018 .....              | € 22,00 |
| G.Traminer - Treminesse - 2018 .....           | € 22,00 |
| Ribolla Gialla - Cescon - 2018.....            | € 22,00 |
| Grillo - Capofeto Cantine Europa - 2018 .....  | € 22,00 |
| Vermentino di Sardegna - Dolia Nova- 2018..... | € 23,00 |



# CANTINA

## VINI BIANCHI

|  |         |
|--|---------|
| Timorasso - Derthona - 2018 .....            | € 23,00 |
| Pecorino - Podere della Torre - 2017 .....   | € 23,00 |
| Chardonnay - Cadis - 2017 .....              | € 23,00 |
| Falanghina - Cantina di Solopaca.....        | € 23,00 |
| Greco di Tufo - Ducato Sannita - 2018 .....  | € 23,00 |
| Fiano Salento - Notte Rosa - 2018.....       | € 23,00 |
| Langhe Favorita - Cascina Chicco - 2016..... | € 24,00 |
| Etna Bianco - Alizée - 2016 .....            | € 24,00 |

## VINI ROSSI

|  |         |
|--|---------|
| Nebbiolo - Cantine Nebbiolo - 2017 .....                   | € 20,00 |
| Lambrusco Otello - Cantine Ceci - 2018.....                | € 20,00 |
| Chianti Superiore - Banfi -2017.....                       | € 20,00 |
| Negroamaro del Salento - Feudi di San Marzano - 2018 ..... | € 20,00 |
| Primitivo di Manduria - Feudi di San Marzano - 2016.....   | € 22,00 |
| Morellino di Scansano - Le Pupille - 2016.....             | € 22,00 |
| Bonarda - Le Rovole - 2018.....                            | € 22,00 |
| Freisa di Chieri - Balbiano - 2018.....                    | € 22,00 |
| Barbera del Monferrato - Monella - 2018.....               | € 25,00 |
| Lacrima di Morro d'Alba - Guardengo - 2018.....            | € 25,00 |
| Dolcetto - Einaudi - 2016.....                             | € 25,00 |
| Ruchè - Gatto - 2018 .....                                 | € 25,00 |
| Barbera d'Asti - La Luna e i Falo - 2016 .....             | € 25,00 |
| Nero d'Avola - Plumbago - 2017 .....                       | € 26,00 |
| Refosco dal Peduncolo Rosso - Tenimenti Civa - 2018 .....  | € 28,00 |
| Bruciato - Bolgheri - 2017 .....                           | € 28,00 |
| Ripasso Valpolicella - Farina - 2017 .....                 | € 28,00 |
| Amarone della Valpolicella - Sartori - 2014 .....          | € 36,00 |
| Barbaresco - Produttori Barbaresco - 2016 .....            | € 45,00 |
| Gattinara - Travaglini - 2016.....                         | € 45,00 |
| Barolo - Palas - 2015.....                                 | € 50,00 |



# APERIPURO

## COCKTAILS & DREAMS

Bar dalle 17:30 alle 19:30  
Room dalle 17:30 alle 21:30

## PLATINUM

Consumazione + Apericena

**15€ solo per le stanze  
(+ 5€ di room service)**

## GOLD

Consumazione + Apericena

**13€ solo per il bar**

# CARTA COCKTAILS

## PURO SPECIAL SPARKLING

Into the wild (mela + prosecco)

Private jet (pesca + prosecco)

Cleopatra (mango + prosecco)

Impero romano (fragola +prosecco)

Oronero (lavanda + prosecco)

Diamante (sambuco + blue curacao + prosecco)

**SENZA DIMENTICARE I "GRANDI CLASSICI" IBA LASCIATI  
TRAVOLGERE DAI NOSTRI PURO SPECIAL  
CREATI PER STIMOLARE I TUOI SENSI.**



• fine restaurant •



# MENU LUNCH

Dalle ore 12:00 alle ore 15:00

|   |         |
|---|---------|
| Toast .....                             | € 5,00  |
| Piadina .....                           | € 6,00  |
| Hot dog .....                           | € 9,00  |
| Insalatona dello chef .....             | € 10,00 |
| Primo del giorno .....                  | € 10,00 |
| Pizza margherita (aggiunte 0,5 €) ..... | € 12,00 |
| Secondo del giorno .....                | € 13,00 |
| Tagliere di salumi e formaggi .....     | € 15,00 |
| Puro club sandwich .....                | € 15,00 |
| Dessert .....                           | € 6,00  |

**ROOM SERVICE .....** € 5,00



• fine restaurant •


# MENU DINNER

Dalle ore 19:00 alle ore 22:00


## ANTIPASTI

|  |         |
|--|---------|
| Polpette di Melanzane (1 ,3, 7).....         | € 12,00 |
| Vitello Tonnato alla Piemontese (3, 10)..... | € 14,00 |
| Gamberi alla griglia (2).....                | € 14,00 |

## PRIMI

|  |         |
|--|---------|
| Risotto agli Asparagi (7, 9)  ..... | € 14,00 |
| Tagliolino al ragù di coniglio (1, 3, 9).....  | € 15,00 |
| Paccheri all'amatriciana di polipo (1, 3, 9, 14).....  | € 15,00 |

## SECONDI

|  |         |
|--|---------|
| VEG-Burger di patate (1, 3, 7)  ..... | € 14,00 |
| Tagliata di vitella alla griglia ai sali aromatizzati .....  | € 20,00 |
| Filetto di Orata al cartoccio (4, 12).....   | € 18,00 |

## CONTORNI

|  |        |
|--|--------|
| Patate al forno   .....    | € 6,00 |
| Verdure del giorno   ..... | € 6,00 |
| Insalata mista   .....     | € 5,00 |

**ROOM SERVICE .....** € 5,00



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



• fine restaurant •





▸ *fine restaurant* ◀

*#PuroDiamante*

Condividi con noi la tua esperienza.

