

# ZITA

12.00 PM – 9.30 PM

## SAVORY

Caprese di bufala maremmana, pomodori e basilico fresco - <i>Caprese with Maremma buffalo mozzarella, tomato and basil</i> 7	€15
Giglio al pesto di pomodori secchi, talli di aglione e scaglie di grana - " <i>Gigli</i> " <i>pasta with sun-dried tomato pesto, aglione shoots, and Grana cheese</i> 1-3-7-11-12	€16
Zuppa - <i>Soup</i> 1-8-9-11	€17
"Sedano, carote e cipolle" - " <i>Celery, carrots and onion</i> " 7-12	€18
Maiolino arrosto alle erbe - <i>Herbs roasted suckling piglet</i>	€30
Bistecca di pollo ruspante - <i>Grilled free-range chicken steak</i>	€30

## SWEETS

Cantucci e Vin Santo <i>Almond cantucci biscuits served with Vin Santo dessert wine</i> 1-3-7-8-11-12	€14
Tagliata di frutta di stagione - <i>Sliced seasonal fresh fruit</i>	€12
Mousse al cioccolato e albicocca fresca - <i>Chocolate mousse and fresh apricot</i> 8	€16

# ZITA

12.00 PM – 9.30 PM

## WINE

VINO BIANCO - <i>WHITE WINE</i> Montenidoli Vernaccia di San Gimignano "Fiore" <i>Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.</i>	glass	bottle
	€ 8	€ 48
Passopisciaro Passobianco Chardonnay 2022 <i>Terre Siciliane I.G.T.</i>	€ 13	€ 60
ROSÉ Valdipiatta Tosca Rosé - Sangiovese <i>Toscana I.G.T.</i>	€ 8	€ 50
VINO ROSSO - <i>RED WINE</i> Tenuta di Trinoro Le Cupole 2022 <i>Toscana I.G.T.</i> <i>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot</i>	€ 14	€ 60

An 18% service charge is applied to all room service orders.

Questi allergeni sono ingredienti nel nostro menù

1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8.Frutta a guscio e prodotti derivati 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

These allergens are ingredients in our menu

1.Gluten 2.Shellfish 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soy 7.Milk and milk products (including lactose) 8.Nuts and products thereof 9.Celery 10.Mustard 11.Sesame seeds 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupins 14.Molluscs