

Room Service

ZITA

ZITA

12.00 PM – 9.30 PM

SAVORY

Caprese di bufala maremmana, pomodori e basilico fresco - *Caprese with Maremma buffalo mozzarella, tomato and basil* €15
7

Gigli al ragù fiorentino - Gigli pasta with Florentine ragù €16
1-3-5-7-8-9-11

Zuppa - *Soup* €18
1-8-9-11

"Sedano, carote e cipolle" - "Celery, carrots and onion" €18
7-12

Maialino arrosto - Roasted suckling piglet €50

Galletto - Grilled cockerel €35

SWEETS

Cantucci e Vin Santo €14
Almond cantucci biscuits served with Vin Santo dessert wine
1-3-7-8-11-12

Tagliata di frutta di stagione - *Sliced seasonal fresh fruit* €12

ZITA

12.00 PM – 9.30 PM

WINE

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

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