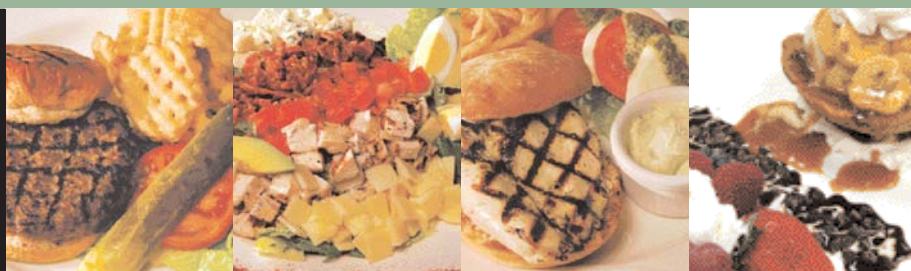




DELIZIOSE SPECIALITA' DA  
GUSTARE AL DOUBLETREE.

DELICIOUS MEALS YOU CAN  
COUNT ON AT DOUBLETREE.



# BENVENUTO / WELCOME

## CUCINA / CUISINE

### THE GLASS RESTAURANT

Nel nostro accogliente The Glass Restaurant desideriamo proporvi specialità tipiche della cucina tradizionale italiana, garantendo al contempo prodotti stagionali e la freschezza di ogni ingrediente.

Aperto dal lunedì al venerdì. Pranzo: ore 12.30 - 14.30 - Cena: ore 19.30 - 22.30.  
Sabato: ore 19.30 - 22.30

*In our cozy The Glass Restaurant we are pleased to offer a traditional Italian cuisine, "revised" according to seasonality and freshness.*

*Open Monday through Friday. Lunch: 12.30 - 14.30. Dinner: 19.30 - 22.30.*

*Saturday: 19.30 - 22.30.*

### THE GLASS BAR

Un modernissimo bar nel cuore dell'hotel per proporre ai nostri ospiti un menù 'veloce' composto da insalate, sandwich e piatti freddi.

L'appuntamento non può mancare per un aperitivo o un piacevole dopo cena con un'ampia selezione di alcolici, liquori e distillati.

Aperto dalle ore 10.00 alle 24.00

*The Glass bar is a modern and trendy bar that offers quick menu items such as cold dishes, like salads and sandwiches or an aperitif and a relaxing cocktail after dinner and has a wide selection of cocktails, liqueurs and spirits.*

*Open from 10.00 - 24.00*

### VINI / WINES

Etichette pregiate delle più rinomate aziende vitivinicole del territorio e nazionali, nonché quelle provenienti anche dalle più piccole realtà, ma capaci ugualmente di sorprendere e deliziare i nostri ospiti.

*Prestigious labels from the most famous wineries, local and national, together with labels coming from small vineyards that will both surprise and delight.*

PER IL SERVIZIO CENA IN CAMERA DIGITARE L'INTERNO 884  
IN ROOM DINING DIAL 884



# BREAKFAST

Servito ogni mattina dalle ore 7.00 alle 10.00 / *Served daily from 7:00am to 10:00am*

## CAFFETTERIA / HOT BEVERAGES

Espresso	2
Espresso Decaffeinato/Decaffeinated Coffee	2
Orzo/Barley Coffee	2
Cappuccino	3
Latte/Milk	3
Caffè Americano/Regular Coffee	3
Tè e Tisane/Tea and Herbal Tea	4

## ACQUE MINERALI/MINERAL WATER

Panna 75cl	4
Panna 50cl	2
San Pellegrino 75cl	4
San Pellegrino 50cl	2

## SUCCHI/JUICES

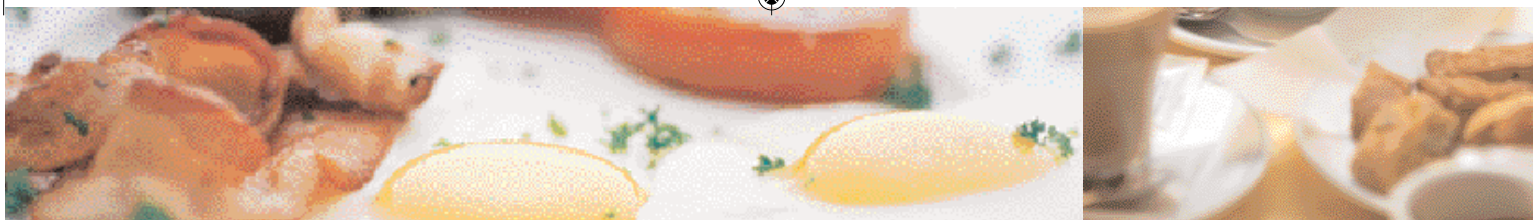
Spremuta di Arancia e Pompelmo/Fresh Squeezed Orange and Grapefruit Juice	6
Succo di Albicocca/Apricot Juice	5
Succo di Ananas/Pineapple Juice	5
Succo di Mirtillo/Cranberry Juice	5
Succo di Mela/Apple Juice	5
Succo di Pesca/Peach Juice	5
Succo di Pera/Pear Juice	5
Succo di Pomodoro/Tomato Juice	5

## FRUTTA/FRUIT

Macedonia di Frutta Fresca/Fresh Fruit Salad	6
Macedonia di Frutta Fresca con Yogurt/Fresh Fruit Salad with Yoghurt	8
Selezione di Frutta Tagliata/Selection of Sliced Fruit	8
Yogurt alla Frutta/Yoghurt with Fruit	6

Supplemento servizio in camera € 6,00 / Room service charge € 6,00





## DAL FORNO/FROM THE BAKERY

**Cestino del Fornaio/Breakfast Basket** 7  
 Croissant, Muffin, Saccottino al Cioccolato, Pane, Burro, Marmellata, Miele  
*Croissant, Chocolate Muffin, Bread, Butter, Jam, Honey*

## PIATTI CALDI/HOT DISHES

**Uova Strapazzate/Scrambled Eggs** 7

**Omelette con Tree Uova/Three Egg Omelette** 7  
 Servite con: Pancetta, Prosciutto, Salsiccia, Peperoni, Funghi, Pomodori, Formaggio  
*Served with: Bacon, Ham, Sausage, Peppers, Mushrooms, Tomatoes, Cheese*

**Affettati Misti/Selection of Cold Cuts** 8

## COLAZIONI SPECIALI/BREAKFAST SPECIALTIES

**Continental Breakfast** 10  
 Spremuta di Arancia/Pompelmo, Cestino del Fornaio, Burro,  
 Conserve di Frutta e Miele, Caffè e Tè  
*Orange/Grapefruit Juice, Breakfast Basket, Butter, Fruit Jam and Honey, Coffee and Tea*

**Colazione Salutare/Healthy Breakfast** 10  
 Centrifuga di Mela Verde/Selezione di Fibre, Cereali d'Avena, Muesli con Latte  
 Scremato/Yogurt Intero/Piccola Porzione di Frutta Fresca/Caffè d'Orzo o Decaffeinato  
*Fresh Green Apple Juice/ Selection of Bran, Oat Cereals and Muesli with Skim  
 Milk/Low Fat Yoghurt/Side of Fresh Fruit, Barley Coffee or Decaffeinated Coffee*



## ALL DAY DINING

Servito ogni giorno dalle ore 11.00 alle 23.00 / Served daily from 11:00am to 11:00pm

### INSALATE/SALADS

<b>Insalata Greca</b> Greek Salad	10
<b>Insalata d'Orzo con Ratatouille di Verdure</b> Barley Salad with Vegetables	10
<b>Carpaccio di Carne Salata con Julienne di Sedano Verde</b> Salted Beef Carpaccio with Green Celery	10
<b>Millefoglie di Pomodoro e Bufala con Carasau e Pesto</b> Tomato and Buffalo Cheese Caprese Salad with Carasau and Pesto	10
<b>Salmone Selvatico Affumicato con Bligny</b> Wild Smoked Salmon with Bligny	12
<b>Prosciutto Crudo di Parma (16 mesi) con Scaglie di Parmigiano Reggiano</b> Parma Ham with Parmesan Cheese	12

### SANDWICHES

<b>Club Sandwich</b>	10
<b>Hamburger</b>	10
<b>Sandwich di Pesce Spada Affumicato con Zucchine Grigliate e Tapenade</b> Smoked Swordfish Sandwich with Grilled Courgettes and Tapenade	10
<b>Toast Integrale con Verdure Grigliate e Pomodori Confit</b> Brown Toast with Grilled Vegetables and Confit Tomatoes	8
<b>Toast Prosciutto e Formaggio</b> Ham and Cheese	8
<b>Focaccina Crudo e Formaggio</b> Focaccia with Parma Ham and Cheese	8

### PIZZA

<b>Margherita: Pomodoro, Mozzarella, Basilico</b> Margherita: Pomodoro, Mozzarella, Basil	7
<b>Napoletana: Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi</b> Napoletana: Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers	7
<b>Prosciutto Crudo: Prosciutto, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma</b> Parma Ham: Tomato, Mozzarella, Parma Ham	8
<b>Salame: Pomodoro, Mozzarella, Salame, Olive Taggiasche</b> Salame: Tomato, Mozzarella, Salami, Taggiasche Olives	8

### DESSERT

<b>Creme Caramel</b> Creme Caramel	7
<b>Tiramisù</b> Traditional Tiramisù	7





**Doubletree  
Eat Right®**

Le seguenti ricette Doubletree Eat Right® sono state ideate per gli ospiti che desiderano conoscere i valori nutrizionali contenuti. Doubletree Eat Right® propone alternative basate sul concetto di equilibrio, varietà e moderazione.

*These Doubletree Eat Right® recipes have been designed for our guests who like to watch what they eat.*

*These items embody the Doubletree Eat Right® concept of balance, variety, and moderation.*

<b>Insalata di Erbe/Herb Salad</b>	15
Wild Herb Greens, White Asparagus, Sautéed Shallots, and Garlic served with Tomatoes and Champagne Vinaigrette FAT 13G SATURATED FAT 8G CHOLESTEROL 30MG CARBS 37G PROTEIN 12G CALORIES 300 GRASSI 13GR GRASSI SATURI 8GR COLEST. 30MGR CARB. 37GR PROTEINE 12GR CALORIE 300	
<b>Crema di Zucca Aromatizzata alle Noci/Hazelnut Pumpkin Soup</b>	10
A Rich Blend of Fresh Pumpkin, Baked Hazelnuts, Nutmeg, Cinnamon, and Frangelica Liqueur, Served with Savory, Smoked Turkey FAT 21G SATURATED FAT 2.5G CHOLESTEROL 25MG CARBS 18G PROTEIN 10G CALORIES 300 GRASSI 21GR GRASSI SATURI 2.5GR COLEST. 25MGR CARB. 18GR PROTEINE 10GR CALORIE 300	
<b>Penne con Gamberetti Piccanti/Spicy Shrimp and Pasta</b>	12
Sautéed Shrimp, Fava Beans, Butternut Squash, and Spicy Eggplant Sauce Combined with Penne Pasta and Garnished with Sprigs of Chervil and Grated Parmigiano Reggiano Cheese FAT 24G SATURATED FAT 6G CHOLESTEROL 185MG CARBS 44G PROTEIN 66G CALORIES 670 GRASSI 24GR GRASSI SATURI 6GR COLEST. 185MGR CARB. 44GR PROTEINE 66GR CALORIE 670	
<b>Salmone alla Griglia/Grilled Salmon Medallion</b>	14
Grilled Salmon Medallion Served with Baby Spinach and Warm Peppercorn Vinaigrette FAT 39G SATURATED FAT 8G CHOLESTEROL 145MG CARBS 15G PROTEIN 45G CALORIES 590 GRASSI 39GR GRASSI SATURI 8GR COLEST. 145MGR CARB. 15GR PROTEINE 45GR CALORIE 590	
<b>Club Sandwich alla Frutta/Fruit Club Sandwich</b>	13
A Fresh Stack of Cantaloupe, Pineapple, Grapefruit, Orange, Kiwi, and Strawberries Separated with a Cottage Cheese and Green Apple Filling, and Served with Mango Yoghurt Sauce with a Mango Yoghurt Sauce FAT 2G SATURATED FAT 1G CHOLESTEROL 5MG CARBS 50G PROTEIN 19G CALORIES 270 GRASSI 2GR GRASSI SATURI 1GR COLEST. 5MGR CARB. 50GR PROTEINE 19GR CALORIE 270	

# BEVERAGES

## CHAMPAGNE & SPUMANTI

Antinori Krug	280
Champagne Domaine Henry Goutorbe	60
Prosecco di Valdobbiadene brut Millesimato	22
La Montina Franciacorta Saten	40
Uberti Franciacorta Rosè	40

## VINI BIANCHI/WHITE WINES

Antinori Vermentino	30
Cascina Orsolina Chardonnay Frustanera	20
Termeno Tramin Pinot Grigio Unterebner	33
Torricino Fiano di Avellino	27

## VINI ROSSI/RED WINES

Fattoria San Fabiano Chianti	26
Paolo Scavino Barolo	100
Prunotto Dolcetto Moresco	28
Merlot Staves	42

## VINI AL BICCHIERE/WINE BY THE GLASS

Prosecco di Valdobbiadene	7
Les Cretes "Le Blanc"	6
Masserie Flocco Terre scure Bianc	6
Les Cretes "Le Rouge"	6
Dolcetto Marengo	6

## BIRRE/BEERS

Becks	8
Budweiser	8
Heineken	8
Menabrea	8
Nastro Azzurro	7
Feldschlosschen Non Alcoholic	7

## BEVANDE/SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Chinotto, Ginger Ale, Schweppes Lemon, Schweppes Tonic, Sprite	4
Crodino	5

Supplemento servizio in camera € 6,00 / Room service charge € 6,00



# MENU RISTORANTE/RESTAURANT MENU

Dal Lunedì al Venerdì / From Monday to Friday  
12.30 /14.30 -19.30 / 22.30

## ANTIPASTI/STARTERS

<b>Cappesante Laccate con Caviale di Melanzane e Maionese all'Aglio Dolce</b> Fresh Scallops with Aubergine Caviale Dressed and Sweet Garlic Mayonnaise	15
<b>Tatachi di Tonno con Julienne di Verdure e Condimento Tailandese</b> Fresh Tuna Fish with Vegetables Dressed with Thai Sauce	16
<b>Variazione di Porcini: Trifolati, Misti, Insalata</b> Selection of Porcini Mushrooms: Chopped Fried Salad	15
<b>Insalata Ricca di Vegetali con Condimento all'Aceto Balsamico</b> Rich Vegetable Salad with Balsamic Dressing	12
<b>Culatello di Zibello con Fichi al Barolo</b> Culatello of Zibello with Fig Flavored Barolo Red Wine	14
<b>Carpaccio di Bresaola con Red Chard, Pere e Pecorino</b> Bresaola Carpaccio with Salad "Red Chard", Pear and Pecorino Cheese	14

## PRIMI PIATTI/FIRST COURSE

<b>Bucatini all'Amatriciana con Gamberi Rossi e Rucola Selvatica</b> Bucatini Amatriciana Style with Red Shrimp and Selvatic Rucola Salad	20
<b>Tagliolini Neri con Calamari e Vongole</b> Black Tagliolini with Fresh Squid and Clams	18
<b>Garganelli con Fonduta di Castelmagno Tartufo e Asparagi</b> Garganelli with Castelmagno Fonduta, Black Truffles and Asparagus	18
<b>Tortelli di Melanzane con Provola Affumicata e Pomodorini Aromatizzati</b> Aubergine Tortelli with Smoked Provola Cheese and Cherry Tomatoes	18
<b>Risotto ai 5 Pepi</b> 5 Pepper Style Risotto	16
<b>Tagliatelle con Sfilacci di Manzo Marinato, Pomodori Confit e Funghi Shitaky</b> Tagliatelle Pasta with Sliced Beef, Flavored with Sherry Tomatoes and Shiitake Mushrooms	16

Supplemento servizio in camera € 6,00 / Room service charge € 6,00



# MENU RISTORANTE/RESTAURANT MENU

Dal Lunedì al Venerdì / From Monday to Friday  
12.30 /14.30 - 19.30 / 22.30

## SECONDI PIATTI/SECOND COURSE

<b>Sandwich di Rombo con Castagne e Crema di Finocchio al Cardamomo</b> Fresh Turbot Fish with Chestnuts and Fennel Sauce	18
<b>Coda di Rospo Bardata con Finferli e Piselli</b> Fresh Monk Fish with Finferli Mushrooms and Peas	20
<b>Trancio di Branzino con Tortino di Patate Bacon e Salsa Chimay</b> Fresh Seabass with Potatoes and Bacon Tarte Dressed with Chimay Sauce	22
<b>Carrè di Maialino Croccante con Chutney di Pomodori Verdi e Lamponi</b> Crispy Rack of Piglet with Green Tomato Chutney and Raspberries	18
<b>Filetto di Manzo con Radici Sautee e Salsa al Ginepro</b> Beef Fillet with Roots Sautee dressed and Juniper Sauce	20
<b>Cotoletta di Vitello alla Milanese Pomodori Confit e Rucola</b> Traditional Veal Cutlet Milanese style with Cherry Tomatoes and Rocket Salad	22

