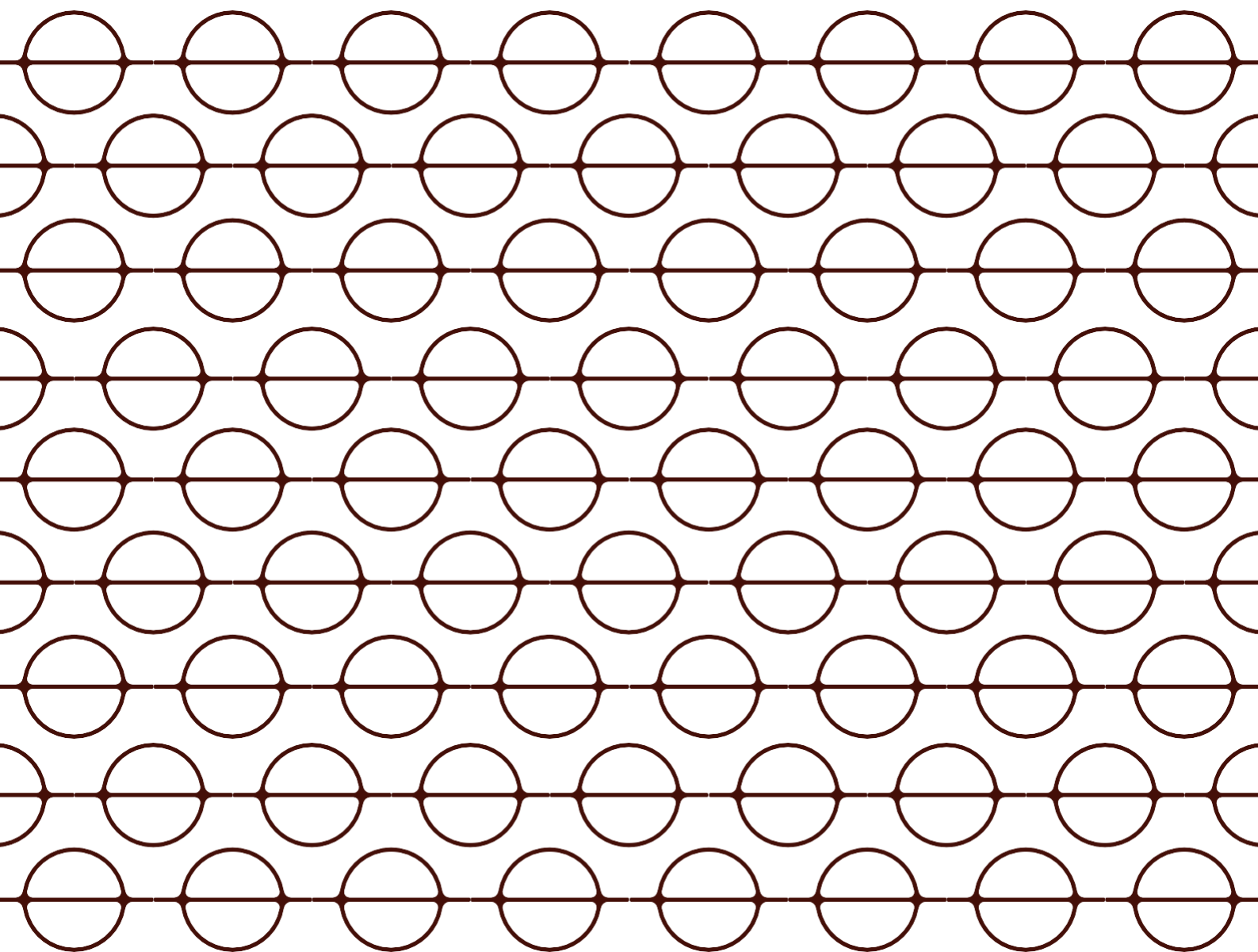


# ORIZZONTI

## MENU ROOM SERVICE



## ROOM SERVICE MENU

---

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| INSALATA MISTA CON VERDURE IN CARPIONE | 15 |
|----------------------------------------|----|

*(Allergeni: 1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)*

---

|                            |    |
|----------------------------|----|
| TOAST PROSCIUTTO E FONTINA | 12 |
|----------------------------|----|

*(Allergeni: 1, 3, 7, 12)*

---

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| LA NOSTRA PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA | 16 |
|-------------------------------------------|----|

*(Allergeni: 1, 7)*

---

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI | 25 |
|--------------------------------|----|

*(Allergeni: 1, 7, 12)*

---

|         |    |
|---------|----|
| LASAGNA | 25 |
|---------|----|

*(Allergeni: solfiti, glutine, uova, latte)*

---

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| RISO ALLO ZAFFERANO AL SALTO (con FUNGHI o RAGU') | 25 |
|---------------------------------------------------|----|

*(Allergeni: 1, 7, 9, 12)*

---

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| PUNTINE DI VITELLO CON VERDURE DI STAGIONE | 30 |
|--------------------------------------------|----|

*(Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12)*

---

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| ORATA ALLA PIASTRA CON VERDURE DI STAGIONE | 30 |
|--------------------------------------------|----|

*(Allergeni: 1, 3, 4, 7, 9, 12)*

---

|                  |    |
|------------------|----|
| DOLCE DEL GIORNO | 12 |
|------------------|----|

*(Allergeni: 1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)*

---

|                            |    |
|----------------------------|----|
| MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA | 10 |
|----------------------------|----|

*(Allergeni: nessuno)*



# INDICAZIONI ALLERGENI

---

Da **Orizzonti** la cura dell'ospite e la piena trasparenza sui prodotti utilizzati sono alla base della proposta e dell'etica ristorativa.

Per questo, facciamo presente ad ogni nostro ospite che in caso sia soggetto ad **allergie** o **intolleranze** alimentari, richiedi informazioni al nostro personale.

L'ospite è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.

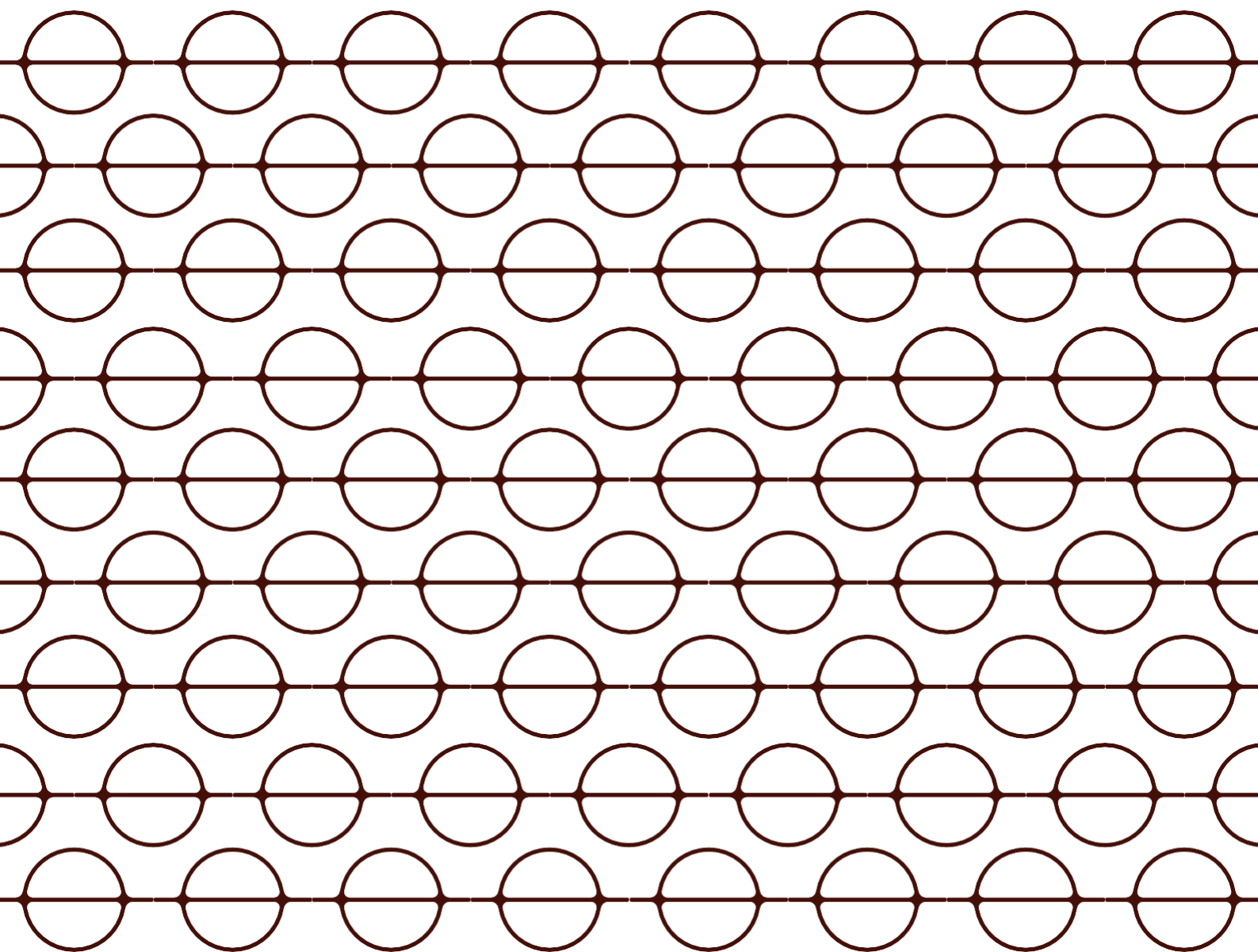
Per esigenze di mercato e per migliorare la qualità dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto del manuale di gestione della sicurezza alimentare ai sensi del Reg. EU 852/2004.

In generale, ricordiamo di tenere presente che per gli alimenti preparati e venduti in questa attività commerciale, non è possibile escludere abbiano subito un contatto con i seguenti allergeni (All. II Reg. 1169/2011):

1. Cereali contenenti glutine
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 lattosi
8. Frutta a guscio
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 semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



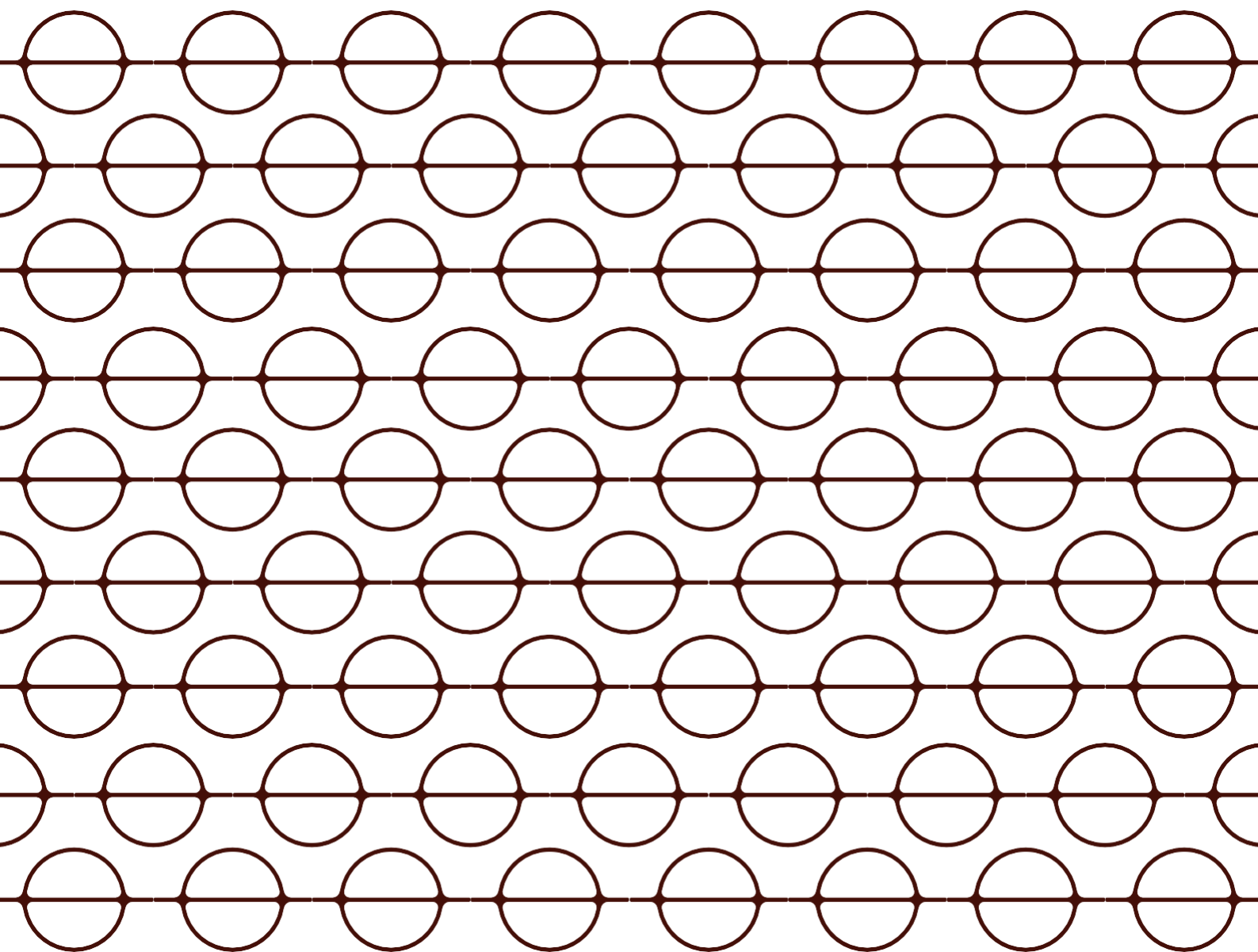
E TU, DA  
DOVE GUARDI  
MILANO?



# ORIZZONTI

MENU  
ROOM SERVICE

ENGLISH



# ROOM SERVICE MENU

---

MIXED SEASONAL SALAD WITH SOUSED VEGETABLES 15

*(Allergens : 1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)*

TOAST WITH HAM AND FONTINA CHEESE 12

*(Allergens : 1, 3, 7, 12)*

OUR PIZZA WITH TOMATO AND MOZZARELLA 16

*(Allergens : 1, 7)*

SELECTION OF MEATS AND CHEESES 25

*(Allergens : 1, 7, 12)*

LASAGNA 25

*(Allergens : 1, 3, 7, 12)*

SALTED SAFFRON RICE (with MUSHROOMS or RAGU') 25

*(Allergens : 1, 7, 9, 12)*

VEAL RIBS WITH SEASONAL VEGETABLES 30

*(Allergens : 1, 3, 7, 9, 12)*

GRILLED SEA BREAM WITH SEASONAL VEGETABLES 30

*(Allergens : 1, 3, 4, 7, 9, 12)*

DESSERT OF THE DAY 12

*(Allergens : 1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)*

FRESH FRUIT SALAD 10

*(Allergens: nothing)*



# ALLERGEN DIRECTORY

---

At **Orizzonti**, care for the guest and full transparency about the products used are the basis of the restaurant's proposal and ethics.

Therefore, we point out to each of our guests that in case they are prone to **food allergies** or **intolerances**, please request information from our staff.

The guest is requested to inform the dining room staff to consume foods free of certain allergenic substances before ordering.

During preparations in the kitchen, **cross-contamination** cannot be excluded.

For procurement need and to improve the quality of our products, we point out the presence of selected fresh foods that are subject to rapid blast chilling on site, in compliance with the food safety management manual pursuant to Reg. EU 852/2004.

In general, remember to keep in mind that for foods prepared and sold in this business activity, it is not possible to exclude they have been in contact with the following allergens (All. II Reg. 1169/2011):

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soy products
7. Milk and milk products, including lactose
8. Nuts
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupins and lupin products
14. Shellfish and shellfish products



BREATHTAKING VIEWS,  
BOLD MEDITERRANEAN  
TASTES

