

In-Room Dining

Le nostre proposte di room service offrono i migliori piatti e snack creati dai nostri Chef, serviti nel comfort e nella privacy della vostra camera.

Il menù è disponibile giorno e notte, per soddisfare le richieste dei nostri ospiti sempre in movimento, di coloro che desiderano godere del paesaggio della Franciacorta dal giardino o terrazzo della loro camera, di chi ama coccolarsi con una romantica cena a due, e per mille altri motivi e desideri...

Il team di cucina è a vostra disposizione per soddisfare ogni vostra richiesta speciale in termini di intolleranze, allergie, etc... non esitate, dunque, a darcene segnalazione.

In-Room Dining at L'Albereta provides our finest dining within the comfort and convenience of your room. The extensive menu is available day or night – suiting guests to the move, those who wish to enjoy the charming landscape of Franciacorta from their room's garden or terrace, couples who love to cocoon themselves with a romantic tête a tête and for many other reasons and wishes...

We endeavour to meet any special requests and dietary requirements you may have.

Alcuni ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore.
Some ingredients may have been subjected to an abatement process, as indicated by the effective decree.

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

La Prima Colazione

BREAKFAST

LA PRIMA COLAZIONE BREAKFAST

LA PRIMA COLAZIONE DE L'ALBERETA

€ 28

servita in camera dalle ore 7.30 alle 10.30

il cestino del fornaio, brioches, toast, burro, marmellate, miele,
torte fatte in casa e assortimento di salumi.

con scelta di spremute e centrifugati freschi, selezione di yogurt e cereali, frutta
fresca di stagione, una bevanda calda

THE BREAKFAST OF L'ALBERETA

€ 28

served in the privacy of your room from 7.30 to 10.30 am

selection of bakery, brioches, toast, butter, jams, honey,
handmade cakes and selection of cold cuts

and at your choice: fresh squeezed juices and smoothies, selection of yogurt and
cereals, seasonal fresh fruits, hot drinks

per ordinare comporre il numero 612 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 612 - room service charge € 5,00

Menu Principale

MAIN MENU

MENU PRINCIPALE

MAIN MENU

disponibile dalle ore 12.30 alle ore 14.00 e dalle 19.00 alle 22.00
available from 12.30pm to 2.00pm and from 7.00pm to 10.00pm

ANTIPASTI STARTERS

Tartare di Fassona piemontese, maionese alla senape "Fassona" beef tartare, mustard seeds mayonnaise	€ 22
Burrata con pomodorini e basilico Burrata cheese with cherry tomatoes and basil	€ 16
Prosciutto San Daniele "Dok dall'Ava" Raw San Daniele "Dok dall'Ava" ham	€ 18
Insalata "Primavera" Iceberg, riccia, rucola, valeriana, finocchi, pomodori, carote. Iceberg, curly, rocket, valerian, fennel, tomatoes, carrots.	€ 16

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghetti, pomodoro datterino e basilico Spaghetti with fresh tomato and basil sauce	€ 18
Trofie "cacio e pepe" Trofie pasta with pecorino cheese and black pepper sauce	€ 22
Ravioli di verdure con ragout di totanetti e briciole di pane Casoncelli pasta filled with rabbit ragout, curly endive with anchovies butter	€ 26
Zuppa di verdure di stagione Seasonal vegetables soup	€ 16

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Galletto alla diavola con patate ortolane al forno Deviled cockerel, baked potatoes	€ 22
Costata di manzo alla griglia con salsa tartara Grilled fillet of beef, tartare sauce	€ 40
Pesce del mercato alla griglia Grilled market Fish	€ 36
Tagliata di tofu marinato al curry Curry marinated tofu	€ 22
Hamburger di Fassona Piemontese Piemontese Fassona beef burger	€ 24
Omelette naturale o al bianco d'uovo con: prosciutto, formaggio, verdure Plain or egg omelette with: cured ham, cheese, vegetable	€ 20

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

FORMAGGI E DESSERT CHEESE AND DESSERTS

Selezione di formaggi con miele e mostarda di frutta Assorted regional cheese with honey and confiture	€ 18
Tiramisù classico Classic tiramisu	€ 12
Cheesecake alle fragole e crema di pistacchio Strawberry cheesecake with pistacchio cream	€ 12
Frutta di stagione Fresh fruit salad	€ 12
Coppa di frutti di bosco Selection of wild berries	€ 12

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

Il Menu dei Bimbi

KIDS' MENU

IL MENU DEI BIMBI KIDS' MENU

disponibile dalle ore 12.30 alle ore 14.00 e dalle 19.00 alle 22.00

available from 12.30pm to 2.00pm and from 7.00pm to 10.00pm

PRIMI E SECONDI PIATTI FIRST AND MAIN COURSES

SAETTA MCQUEEN Pennette al pomodoro e basilico Pasta with tomato and basil	€ 14
SHERK & FIONA Filetti di sogliola dorati Golden sole fillets	€ 16
PEPPA PIG Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte Milanese veal escalope with french fries	€ 16

DOLCI E FRUTTA FRUIT & DESSERT

MINIONS Selezione di gelati artigianali Selection of artisanal ice-creams	€ 10
BANANAS IN PIJAMAS Insalata di frutta fresca Fresh fruits salad	€ 10
WINNIE THE POOH Torta al cioccolato Chocolate cake	€ 12

BEVANDE DRINKS

Soft drinks	€ 8
Spremute e centrifugati di frutta Fresh juices and smoothies	€ 8

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

Te e Tisane

TEAS AND INFUSIONS

TÈ E TISANE

TEAS AND INFUSIONS

ROOIBOS CITRUS

€7

Rooibos del Sud-Africa, aromatizzato al limone verde, clementine e arancia sanguigna, aroma cola, con scorze di arancia e fiori di elianto.

Rooibos from South Africa, with scents of green lemon, clementine and red orange, cola aroma with orange peel and elianto flowers.

TÈ VERDE

€7

Green tea

TÈ VERDE ALLA MENTA VERDE

€7

Gunpowder di Cina e menta Nanah del Marocco sapientemente miscelati.

Si può consumare molto caldo e zuccherato come usano i Tuareg e gli abitanti dell'Africa del nord o ben ghiacciato.

GREEN TEA WITH MINT

Gunpowder from China and Nanah mint from Morocco wisely blended together.

You can have it hot and sugary as Tuareg and North Africans are used to drinking it or cold.

Inf. 3/4 min.

TISANA DOLCE ORA

€7

Miscela (senza fiori di ibiscus) di scorze di rosa canina e limone, di uva spina, pezzetti di liquirizia, di Rooibos dell'Africa del Sud, di fiori d'arancia.

Profumo di cannella e vaniglia.

SWEET HOUR INFUSION

A combination (without hibiscus flowers) of wild rose peel and lemon, gooseberry, bits of liquorish, Rooibos from South Africa and orange flowers. Perfumes of cinnamon and vanilla.

TISANA FEU DE CHEMINÉE

€7

Miscela di fiori di ibiscus, pezzetti di mela, scorza di rosa canina e arancia, pezzetti di mandorla. Profumo di cannella e spezie.

FEU DE CHEMINÉE INFUSION

A combination of hibiscus flowers, apple pieces, wild rose and pieces of orange peel and almond. Perfumes of cinnamon and spices.

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00

for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

Spuntini

SNACKS

SPUNTINI SNACKS

disponibile dalle ore 12.30 alle ore 23.00

available from 12.30pm to 11.00pm

Sandwich al salmone Salmone affumicato, insalata iceberg, burro Smoked salmon sandwich, iceberg salad, butter	€ 18
Sandwich con prosciutto cotto Prosciutto cotto, formaggio branzi, maionese Ham sandwich, branzi cheese, mayonnaise	€ 18
Sandwich al pollo Pollo grigliato, insalata iceberg, maionese Grilled chicken sandwich, iceberg salad, mayonnaise	€ 18
Toast con prosciutto cotto e Formai de Mut e maionese alla senape Toast with ham and Formai de Mut cheese	€ 16
Tagliere di salumi della Franciacorta Assorted cold salami from Franciacorta	€ 18
Prosciutto San Daniele “Dok dall’Ava” Raw San Daniele “Dok dall’Ava” ham	€ 18
Selezione di formaggi con miele e mostarda di frutta Assorted regional cheese with honey and confiture	€ 18
Salmone affumicato con burro Smoked salmon with butter	€ 24

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

Vini

WINES

VINI WINES

La Vigna Leone

Bicchiere
Glass

€ 8

Bottiglia
Bottle

€ 42

Introvabile altrove, questo chardonnay in purezza racchiude in sé la vera essenza de L'Albereta.

LA STORIA

Un capitolo a parte nella storia dell'Albereta merita la Vigna Leone: circa un ettaro di viti piantate più di trenta anni fa, proprio nel cuore del grande giardino che circonda la nostra "Casa". Il nome della vigna è LEONE in omaggio al vecchio giardiniere che qui ha trascorso tutta la sua vita disegnando e ridisegnando il profilo del parco con le sue aiuole fiorite e gli inaspettati luoghi d'ombra dietro alle siepi. Di lui si narrano capacità mirabili che ancora si perpetuano nelle specie arboree che rinascono ad ogni stagione.

Il nome della Vigna è anche quello del vino: uno Chardonnay in purezza di rara eleganza che rinnova nelle sue note i profumi e le suggestioni del luogo.

Il Vigna Leone è vinificato ogni anno da Bellavista, prima nata tra le cantine della famiglia Moretti, e la produzione si limita ad un ristretto numero di bottiglie che non raggiunge mai il migliaio.

Not to be found anywhere else, this purity chardonnay is very much quintessential L'Albereta.

THE HISTORY

Vigna Leone deserves a special place in the history of L'Albereta: it stretches on a surface of over a hectare, with vineyards planted over thirty years ago, right at the heart of the big garden surrounding our "house". The name of the vineyards, LEONE, is a tribute to the old gardener who spent all his life here making the profile of the park look always new with its blossoming flower beds and the unexpected shaded places hiding behind the fences. The story has it that he had amazing gardening skills, which can still be appreciated in the different tree varieties thriving each season.

The name of the vineyard is also the name of a wine: a purity Chardonnay of rare elegance, whose scents evoke the enchanting place.

Vigna Leone is produced every year by Bellavista, the first born among the wineries owned and run by the Morettis. A small number of bottles are produced every year, never over one thousand pieces.

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

La Franciacorta

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Bellavista Cuvèe "Alma"	€ 9	€ 45
Bellavista Cuvèe Satèn	€ 12	€ 65
Bellavista Cuvèe Brut	€ 12	€ 62
Bellavista Gran Cuvèe Rosé	€ 12	€ 70
Bellavista Gran Cuvèe Pas Operè	€ 12	€ 70
Bellavista Riserva Vittorio Moretti		€ 110
Contadi Castaldi Brut	€ 7	€ 42
Contadi Castaldi Satèn	€ 10	€ 49
Contadi Castaldi Dosaggio Zero	€ 10	€ 49
Contadi Castaldi Rosé	€ 10	€ 49
Contadi Castaldi Soul Satèn	€ 10	€ 58

I Bianchi

WHITE WINES

Bellavista Curtefranca Bianco "Almaterra"	€ 8	€ 40
Bellavista Uccellanda		€ 54
Bellavista Convento Ss. Annunciata		€ 54
Contadi Castaldi Curtefranca Bianco		€ 28

Champagne

Dom Perignon Vintage		€ 220
Louis Roederer "Cristal"		€ 320

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

I Rossi

RED WINES

La Toscana

TUSCANY

	Bicchiere Glass	Bottiglia Bottle
Giralepre	€ 9	€ 38
Ebo Val di Cornia D.O.C.	€ 9	€ 38
Quercegobbe I.G.T.	€ 12	€ 46
Alto Sangiovese I.G.T.	€ 12	€ 46
Potenti Cabernet Sauvignon I.G.T.	€ 12	€ 46
Petra I.G.T. Riserva	€ 14	€ 62
Acquagiusta Bianco Maremma I.G.T. Vermentino	€ 7	€ 30
Acquagiusta Rosato Maremma I.G.T.	€ 7	€ 30
Acquagiusta Rosso Maremma I.G.T.	€ 7	€ 30

I Vini da Dessert

SWEET WINE

Contadi Castaldi Pinodisé	€ 8	€ 38
L'Angelo di San Lorenzo	€ 15	€ 65

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00

per ordinare comporre il numero 602 - addebito servizio in camera € 5,00
for ordering dial 602 - room service charge € 5,00