

67SKY
LOUNGE
B A R

SNACK MENU



go to the English version



**LEADING
HOTELS®**

SNACK MENU

Insalatina o verdure stagionali	18
Piadina roll al salmone affumicato, formaggio alle erbe, rucola e salsa orientale	35
Sandwich di pollo, parmigiano, spinacini freschi, cipolla caramellata, uovo e salsa mediterranea	35
Tuscan burger di manzo, salsa senape, lardo di colonnata, melanzane, pomodori e misticanza	35
Tagliata di frutta fresca di stagione e tropicale	23

Si prega di segnalare qualsiasi tipo di allergia, intolleranza o esigenza alimentare.

Abbiamo sempre disponibili prodotti freschi senza glutine, senza lattosio e vegani.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta dal personale di servizio.

Applichiamo con rispetto un approccio sostenibile nella selezione dei nostri prodotti provenienti dal mare e dalla terra.

Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE853/04. In mancanza di prodotti Freschi, vengono utilizzati prodotti congelati.

SNACK MENU

Seasonal salad or vegetables	18
Piadina roll, smoked salmon, herb cheese, rocket salad and oriental sauce	35
Chicken sandwich, parmesan, fresh spinach, caramelized onion, egg and Mediterranean sauce	35
Tuscan beef burger, mustard, lardo di Colonnata, eggplants, tomatoes and mixed salad	35
Sliced seasonal and tropical fresh fruit	23

Please report any allergy, intolerance or food requirement to a member of our staff.

We always have fresh gluten-free, lactose-free and vegan products available.

For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided upon request by the staff.

We respectfully apply a sustainable approach when selecting our products from the sea and the fields.

Some products are subject to rapid blast chilling (EC regulation 853/04). To guarantee quality and safety, some products are subjected to rapid blast chilling, as described in the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE853 / 04. In the absence of Fresh products, frozen products are used.

PRINCIPE
FORTE DEI
MARMI



LEADING
HOTELS®