LLOYD'S BAIA HOTEL

★★★★

SALERNO · AMALFI COAST

MENU ROOM SERVICE

Non si puo' pensare bene, amare bene,
dormire bene se non si ha mangiato bene.

Via Benedetto Croce, snc – Salerno
T +39 089 7633675 - F +39 089 7633633
www.lloydsbaiahotel.it - info@lloydsbaiahotel.it

MENU ROOM SERVICE
LLOYD'S BAIA RESTAURANT

Interno n° 6660 Il costo del servizio è di € 7.00 a persona In vigore dalle ore 12: 30 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00

Internal n ° 6660 The cost of the service is € 7.00 per person effective from 12:30 to 14:30 and from 19:00 to 23:00

Ceviche di *polipo con sedano bianco e olive ammaccate *(1.4)* *Octopus salad, with celery and black olives*	€12,00
Tagliata di *seppia con rucola e glassa al balsamico *(1.4.8)* *Sliced cuttlefish with rocket and balsamic vinegar glaze*	€14.00
Filetti di bresaola con finocchi croccanti e spinacini freschi *(1.8)* *Bresaola with crispy fennel and spinach salad*	€13,00
Provola piastrata con verdure grigliate *(1.7)* *Grilled provolone cheese with grilled vegetables*	€12,00
Riccioli di semola con colatura di alici, pinoli, pomodori datterini e olive *(1.4.8)* *Fusilli with anchovy sauce, pine nuts, tomatoes, datterini tomatoes and olives*	€16,00
Pennette rigate con vellutata di pomodoro grana e basilico *(1.7.8)* *Pennette pasta with tomato sauce, parmesan cheese and basil*	€12,00
Orata sfilettata al forno sfumata al fiano con patate naturali *(1)* *Baked sea bream fillet, flavored with white wine and served with potatoes*	€20,00
Batonnet di manzo piastrate su rucola e glassa al balsamico *(1.8)* *Grilled beef steak, with rocket salad and balsamic vinegar*	€18,00
Insalata mista di campo con tonno all'olio e olive *(4.8)* *Mixed salad with tuna and olives*	€8.00
Contorni del giorno *Side dishes*	€5,00
Composizione di frutta fresca *Sliced fresh fruit*	€7,00
Dessert della casa *Dessert of the day*	€8,00

CARTA DEI VINI

BOLLICINE *SPARKLING WINE*

Prosecco Superiore "San Fermo"	€25,00
Bellenda Glera brut	
Gioì Rosè – San Salvatore	€40,00
Vino spumante brut rosè	
Gran Cordon G.H. Mumm	€80,00
Chardonnay | Pinot nero | Pinot meunier	

VINI BIANCHI *WHITE WINE*

Falanghina "Svelato" Terre stregate	€24,00
Chardonnay Cantina Jermann	€30,00
Greco "Cutizzi" - Feudi San Gregorio	€30,00
Fiano "Pian di Stio" - San Salvatore	€40,00

VINI ROSSI *RED WINE*

Costa D'Amalfi "Terre Saracene"	€25,00
Ettore Sammarco	
Per' e palummo | Sciascinoso	
Jungano – San Salvatore Aglianico	€28,00
Core Rosso di Montevetrano Aglianico	€30,00
Mille e una notte -Donna Fugata	€80,00
Nero d'avola	

VINI ROSÈ *ROSÈ WINE*

Vetere – San Salvatore	€ 30,00

MENU ROOM SERVICE BAR GLICINE

Interno n° 6170 Il costo del servizio è di € 5.00 a persona In vigore dalle ore 09:00 alle 00:00

Internal n ° 6170 The cost of the service is € 5.00 per person - In effect from 09:00 to 00:00

Filetto di tonno affumicato con germogli e salsa al limone*(1.4)*	€16,00
Smoked tuna fillet with sprouts and lemon sauce	
Salmone norvegese con yogurt bianco e semi di sesamo *(1.4.7.11)*	€16,00
Norwegian salmon with plain yogurt and sesame seeds	
Panzanella di grano duro con alici di cetara all'olio e pomodorini *(1.4)*	€12,00
Panzanella bread salad with cetara anchovies in oil and cherry tomatoes	
Petali di prosciutto crudo *(1.8)*	€8,00
Sliced Parma ham	
Misto di formaggi semi stagionati con miele *(1.7.8)*	€18,00
Mixed cheese served with honey	
Toast con prosciutto cotto e formaggio filante *(1.3.7.8)*	€6,00
Toast with ham and cheese	

ACQUA & SOFT DRINKS

Acqua Naturale	€ 2,50
Acqua Minerale Gassata	€ 2,50
Coca-cola	€ 3,50
Coca- cola zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Schweppes Tonica	€ 3,50
Schweppes Lemon	€ 3,50
Schweppes Orange	€ 3,50
Thè freddo alla pesca	€ 4,00
Thè freddo al limone	€ 4,00
Chinotto	€ 3,50
Nastro Azzurro	€ 4,50
Tennent's	€ 5,00
Ichnusa non filtrata	€ 5,00
Corona	€ 5,00

*** I prodotti con l'asterisco si riferiscono a prodotti surgelati all'origine**

* Frozen products at the origin

Per eventuali informazioni contattate la Reception al numero 6200 disponibile h24

For any information, contact the Reception at the number 6200 available 24 hours a day

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine *(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibirdati)* e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Soia e prodotti derivati *(compreso lattosio)*
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*amigdalus communis)*, nocciole *(corylus avellana)*, noci comuni *(juglas regia)*, noci di acagiù *(anacardium occidentale)*, noci pecan *(carya illinoiensis k. Koch)*, noci pecan *(carya illinoiensis k. Koch)*, noci del Brasile *(bertholletia excelsa)*, pistacchi *(pistacia vera)*, noci del Queesland *(macadamia ternifolia)* e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02
13. Lupino e prodotti base lupino
14. Molluschi e prodotti base mollusco

Alcuni vini possono contenere anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l come S02

Next to the name of the dish you can find the indication of the allergens present, based on the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten, namely: wheat *(such as spelt and khorasan wheat)*, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof *(including lactose)*
8. Nuts namely: almonds *(Amygdalus communis L.)*, hazelnuts *(Corylus avellana)*, walnuts *(Juglans regia)*, cashews *(Anacardium occidentale)*, pecan nuts *(Carya illinoinensis Wangenh K. Koch)*, Brazil nuts *(Bertholletia excelsa)*, pistachio nuts *(Pistacia vera)*, macadamia or Queensland nuts *(Macadamia ternifolia)*, and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or 10 mg/l SO2
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Some wines may contain sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or mg / l as S02

RE MAURÌ

Il Re Maurì è il ristorante stellato del Lloyd's Baia Hotel, concepito per deliziare il palato di chi ama i sapori raffinati dell'alta cucina e l'autenticità dei piatti tradizionali rivisitati con estro e fantasia. Lo stile essenziale della sala interna e della terrazza esterna fa risaltare l'eleganza dell'ambiente, gli spazi ariosi e la bellezza del panorama circostante, un invito a scoprire il ristorante in momenti diversi della giornata.

The Re Maurì is the starred restaurant of the Lloyd's Baia Hotel, designed to delight the palate of those who love the refined flavors of haute cuisine and the authenticity of traditional dishes revisited with flair and imagination. The essential style of the indoor room and the outdoor terrace brings out the elegance of the environment, the airy spaces and the beauty of the surrounding landscape, an invitation to discover the restaurant at different times of the day.

Per info e prenotazioni: info@remauri.it – n° interno 6687

For info and reservations: info@remauri.it - n° internal 6687