

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 ibridati*) 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 (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan (*carya illinoensis k. Koch*), noci pecan (*carya illinoensis k. Koch*), noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*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 SO₂
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 SO₂

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 illinoensis 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 SO₂



RE MAURÌ

Il Re Mauri 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 Mauri 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



LLOYD'S BAIA HOTEL

AMALFI COAST

MENU ROOM SERVICE

**Non si può 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 BAI A 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

Fresella di grano duro con pomodoro ramato condito all'origano, bufalina campana, basilico e trancetti di tonno all'olio (1.4.7.8.12)	€ 14,00
Durum wheat fresella with tomato, oregano, buffalo mozzarella from Campania, basil and tuna slices in oil	
Misticanza d'erbette su verdure grigliate profumate alla menta, tacchino brasato, petali di grana stagionato 36 mesi e crostone di pagnotta aromatico (1.7.8)	€ 12,00
Mixed greens on grilled vegetables flavoured with mint, braised turkey, 36-month aged parmesan and aromatic bread crouton	
Trenette trafilate al bronzo saltate con olio all'aglio, prezzemolo, olio piccante, pane profumato al limone e colatura di alici (1.4.7.8.9)	€ 18,00
Cetara Trenette pasta sautéed with garlic oil, parsley, spicy oil, lemon-flavored breadcrumbs and Cetara anchovy sauce	
Gnocchetti * di patate mantecati con pomodorini gialli e rossi, emulsione di basilico e polvere di pecorino romano (1.7)	€ 16,00
Potato gnocchi creamed with yellow and red cherry tomatoes, basil oil and pecorino romano powder	
Controfiletto di manzo scottato alla brace, insalatina spontanea, pomodorini marinati e gocce di balsamico (5.11)	€ 26,00
Grilled beef sirloin, salad, marinated cherry tomatoes and drops of balsamic vinegar	
Caesar salad (iceberg, pollo grigliato, grana, crostoni di pane, dressing di senape, alici, tuorlo, salsa worchester) (1.3.4.6.8.10.11)	€ 18,00
Caesar salad (iceberg, grilled chicken, parmesan, croutons, mustard dressing, anchovies, egg yolk, Worcestershire sauce)	
Contorni del giorno Side dishes of the day	€ 5,00
Composizione di frutta Fresh fruit sliced	€ 8,00
Dessert	€ 8,00

ACQUA & SOFT DRINKS

Acqua Naturale	€ 2,50
Acqua Frizzante	€ 2,50
Coca-cola	€ 3,50
Coca-cola Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Nastro Azzurro	€ 5,00
Tennent's	€ 5,00
Corona	€ 5,00
Ichnusa non filtrata	€ 5,00

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

Piadina con prosciutto cotto, provola e insalatina	€ 13,00
Flatbread with cooked ham, provola cheese and mixed greens	
Insalata caprese con pomodorini sorrentini e mozzarella di bufala	€ 16,00
Traditional Caprese salad made of Sorrento tomatoes and buffalo mozzarella	
Toast con prosciutto cotto e formaggio filante	€ 6,00
Toast with cooked ham and cheese	
Sandwich con arrosto di pollo affettato, iceberg e maionese	€ 7,00
Sandwich with chicken breast cold cut, salad and mayonnaise	
Sandwich con pomodoro, tonno e maionese	€ 7,00
Sandwich with tomato, tuna and mayonnaise	

CARTA DEI VINI

BOLLICINE SPARKLING WINE

Valdobiadene "Strada di Guia 109"	€ 27,00	Core Rosso - Monteverrano Aglianico	€ 30,00
Ross foss marai		Blauburgunder Palladium	€ 32,00
Franciacorta Milledì brut - Ferghettina	€ 50,00	K. Martini & Sohn Pinot Nero	€ 30,00
Chardonnay			

VINI BIANCHI WHITE WINE

Falanghina "Svelato" Terre stregate	€ 27,00	VINI ROSÈ ROSÈ WINE	
Greco di Tufo "Vigna Cicogna"	€ 37,00	Vetere San Salvatore Aglianico	€ 30,00
Chardonnay-Jermann	€ 35,00	Munazei Casa Setaro Piediroso	€ 27,00
Fiano Vignolella	€ 30,00		

VINI ROSSI RED WINE

Per' e Palumm - Cenatiempo Piediroso	€ 30,00	CHAMPAGNE	
		Cordon Rouge Brut-GH Mumm	€ 80,00
		Chardonnay - Pinot meunier - Pinot Nero	
		Veuve Cliquot Brut	€ 100,00
		Chardonnay - Pinot meunier - Pinot Nero	

* 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