





PHI HOTELS

- M E N U -

ANTIPASTI STARTERS

Affettato misto con gnocchino <i>Mixed deli meat with Modena fried dumplings</i>	13 € 1
Assortimento di formaggi con marmellate della casa  <i>Cheese assortments with local jams</i>	13 € 7
Flan di broccoli su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>Broccoli flan on Parmigiano Reggiano 24 months old cream</i>	12 € 3-7
Insalata caprese  <i>Caprese salad (tomato, mozzarella, basil)</i>	10 € 7
Insalata del Correggio con prosciutto crudo, parmigiano, arance e aceto balsamico <i>Correggio salad with dry cured ham, parmesan cheese, oranges and balsamic vinegar</i>	10 € 7
Nocette di parmigiano reggiano con ristretto di aceto balsamico  <i>Parmigiano Reggiano chunks with balsamic vinegar</i>	6 € 1

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Tagliatelle fatte a mano con asparagi e julienne di crudo di Parma <i>Handmade tagliatelle with asparagus and shredded Parma ham</i>	16 € 1-3-7-9-12
Spaghetti aglio, olio e tartare di gamberi <i>Spaghetti with garlic, olive oil and shrimp tartare</i>	16 € 1-2-12
Risotto agli asparagi e fonduta di pecorino  <i>Risotto with Asparagus and Pecorino cheese fondue</i>	15 € 7-12
Cappelletti in brodo di cappone** <i>Cappelletti pasta in capon broth**</i>	14 € 1-3-7-9
Tortelli verdi alla vecchia Modena / Burro e salvia**  <i>"Green tortelli" with chopped onion and bacon / with butter and sage**</i>	13 € 1-3-7-9

 VEGETERIAN  VEGAN **PRODOTTO CONGELATO FROZEN INGREDIENT

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala.
In case of food intolerances and allergy, notify the waiter.



PHI HOTELS

- M E N U -

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Costata di manzo senza ossa (circa 350/400 gr) <i>Rib eye steak without bones - about 350/400 gr</i>	22 €
Polpo rosticcato su schiacciata di patate** <i>Roasted octopus on mashed potatoes**</i>	20 € 14
Tagliata di manzo con rucola, parmiggiano reggiano e aceto balsamico ai fiocchi di sale Maldon <i>Beef with fresh rocket, Parmigiano Reggiano and balsamic vinegar seasoned with Maldon sea salt flakes</i>	19 € 7
Tataki di tonno <i>Tuna tataki</i>	19 € 4-11
Spiedini di carni bianche al profumo di agrumi <i>White meat skewers flavored with citrus fruits</i>	16 € 5-12
Hamburger vegano di ceci e patate con verdure alla griglia <i>Vegan hamburger made of potatoes and chick peas with grilled vegetables</i>	12 €
Roastbeef di manzo con insalatina mille colori <i>Roastbeef with mixed salad</i>	12 € 5-10-12

CONTORNI SIDE DISHES

Insalata <i>Rich salad</i>	5 €
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5 € 5
Gnocco fritto <i>Modena fried dumplings</i>	5 € 7
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	5 €



VEGETERIAN



VEGAN

**PRODOTTO CONGELATO FROZEN INGREDIENT

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala.
In case of food intolerances and allergy, notify the waiter.



PHI HOTELS

- M E N U -

DOLCI DESSERT

Frutta <i>Fruit</i>	6 €
Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia <i>Chocolate lava cake</i>	6 € 1-3-7
Gelato alla vaniglia con amarena <i>Vanilla ice cream with cherries</i>	6 € 7
Panna cotta <i>Panna cotta</i>	6 € 7
Sorbetto ai lamponi con croccante di mandorle <i>Raspberry sorbet with almond brittle</i>	6 €
Mela stregata <i>Puff pastry with vanilla cream, apple and black cherry</i>	6 € 1-7-8
Acqua microfiltrata <i>Microfiltered water</i>	1,50 €
Acqua in bottiglia <i>Bottled water</i>	2,50 €
Coperto <i>Cover charge</i>	2,50 €
Servizio in camera <i>Room Service</i>	7 €



VEGETERIAN



VEGAN

**PRODOTTO CONGELATO FROZEN INGREDIENT

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala.
In case of food intolerances and allergy, notify the waiter.



PHI HOTELS

LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST

Elenco di sostanze o prodotti utilizzati che provocano allergie

List of allergenic ingredients used in this place causing allergies or intolerances

1. Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

1. Cereals containing gluten wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

2. Crustaceans and products thereof

3. Uova e prodotti a base di uova

3. Eggs and products thereof

4. Pesce e prodotti a base di pesce

4. Fish and products thereof

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

5. Peanuts and products thereof

6. Soia e prodotti a base di soia

6. Soybeans and products thereof

7. Latte

7. Milk

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio

8. Nuts namely: almond, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof

9. Sedano e prodotti a base di sedano

9. Celery and products thereof

10. Senape e prodotti a base di senape

10. Mustard and products thereof

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

11. Sesame seeds and products thereof

12. Anidride solforosa e solfiti

12. Sulphur dioxide and sulphites

13. Lupini e prodotti a base di lupini

13. Lupin and products thereof

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

14. Molluscs and products thereof

****Prodotto surgelato **Frozen ingredient**

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato ii- "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" reg.1169/2011ue.

Note: our dishes and drinks may contain allergenic ingredients or substances. This is a list of allergenic ingredients or substances we use, identified in annex ii-substances or products that cause allergies or intolerance-of regulation (eu) no,1169