

BAR DELLA
MUSA

Nascosto all'interno dell'hotel, il Bar della Musa offre un ambiente intimo che unisce un'atmosfera serena a drink eccezionali. Questo bar, che ricorda un piccolo ed elegante scrigno, è perfetto sia per serate tranquille che per incontri vivaci. Le splendide grottesche sul soffitto, che rimandano a un'epoca passata, aggiungono un tocco di eleganza storica all'interno, rendendo il Bar della Musa una meta privilegiata per vini, liquori e cocktail accuratamente selezionati. Ogni bevanda è scelta per esaltare i sapori e gli aromi, ideale per rilassarsi dopo una giornata intensa. L'esclusivo Oyster Happy Hour, che propone ostriche fresche abbinate al nostro gin tonic o al martini della casa, rende il bar ancora più affascinante e assicura un'esperienza indimenticabile a tutti coloro che lo visitano.

Tucked away within the hotel, Bar della Musa offers an intimate setting that combines a serene atmosphere with exceptional drinks. Reminiscent of a small, elegant treasure chest, this bar is perfect for both quiet discussions and lively gatherings. As you step inside, the stunning grotesques on the ceiling—a nod to a bygone era—add a touch of historical elegance, making Bar della Musa a cherished destination for carefully selected wines, spirits, and cocktails. Each drink is chosen to enhance the intricate flavors and aromas, ideal for relaxing after a busy day or enjoying a sophisticated nightcap. Enhancing the bar's allure is our exclusive Oyster Happy Hour, featuring fresh oysters paired with our specially crafted gin and tonic or our renowned house martini, ensuring an unforgettable experience for all who visit.

Aperitivo al calice o cocktail

Aperitif by the glass or cocktail

DALLE 17:30-20:30
FROM 5:30PM-8:30PM

ITALIAN APERITIVO €22

Suppli sferico amatriciano* 1,3,7
Spherical amatriciana supplì

Pan brioche al burro con alici del Cantabrico 1,3,4,7
Butter brioche bread with Cantabrian anchovies

Patate sfoglia cacio e pepe 7
Cacio e Pepe puff pastry potatoes

Accompagna il tuo aperitivo con un cocktail, un calice di champagne o vino
Pair your aperitivo with a craft cocktail, a glass of champagne or wine

OYSTER HAPPY HOUR €25

Accompagna la tua selezione di tre ostriche con un cocktail (suggeriamo il nostro Gin tonic o Martini della casa), un calice di champagne o un bicchiere di vino

Pair your selection of three oysters with a craft cocktail (we recommend our house Gin tonic or signature Martini) a glass of champagne or wine

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE ¹⁴
OUR OYSTER SELECTION

Maestrale, Laguna di San Teodoro, n2 €5,50 l'una
Maestrale, Laguna of San Teodoro, n2 €5,50 each

Tarbouriech, Sacca di Scardovari, n4 €5,50 l'una
Tarbouriech, Sacca of Scardovari, n4 €5,50 each

San Michele, Parco Nazionale del Gargano, n3 €6,50 l'una
San Michele, National Park of the Gargano, n3 €6,50 each

CAVIALE KĀLA / KĀLA CAVIAR

Transmontanus 10g €18

Baerii 10g €20

Oscietra 10g €22

Trio di caviale da 10g in degustazione €50
Trio of 10g caviar in tasting €50

I CRUDI / RAW FISH

Gamberi rossi* €5,00 l'uno ²
Red prawns €5,00 each

Scampi* €6,00 l'uno ²
Langoustines €6,00 each

Tartare o carpaccio di pescato del giorno* €24 ⁴
Catch of the day tartar or carpaccio €24

Salmone marinato al sale ed erbe €18 ^{4,12}
Marinated salmon in salt and herbs €18

Bar Snacks

Bao salato straccetti di spigola, cavolo rosso e maionese al wasabi* €18 1,3,4,6,10,12
Savory bao with seabass strips, red cabbage and wasabi mayonnaise €18

Tacos di pollo con insalata piccante* €16 1
Chicken tacos with spicy slaw €16

✓ Hummus di ceci, pomodori secchi e verdure saltate al curry €15 10,11

✓ Chickpea hummus and sautéed curry crudité €15

✓ Avocado toast: avocado schiacciato, con uova e toast a scelta €16 1,3,7

✓ Avocado toast: smashed avocado, with eggs and choice of toast €16

Prosciutto e bufala €22 1,7
Ham and buffalo mozzarella €22

Vitello tonnato con capperi e olive taggiasche € 22 3,4
Vitello tonnato with capers and Taggiasca olives € 22

Primi Piatti

Main Courses

✓ Spaghettone alla Nerano €21 ^{1,7}

✓ Creamy courgette spaghettone alla Nerano €21

✓ Ravioli alla caprese* €22 ^{1,3,7}

✓ Caprese Ravioli with mozzarella and tomato €22

Couscous con verdure e gamberi al curry* €26 ^{1,2,5,6,8,11}

Couscous with vegetables and curry shrimp €26

Caesar salad di pollo della Musa* €23 ^{1,3}

The Muse's chicken Caesar salad €23

Club sandwich con lattuga, pomodoro, bacon croccante e pollo,
servito con patatine fritte €25 ^{1,3,10}

Club sandwich with lettuce, tomatoes, crispy bacon and chicken,
with a side of French fries €25

Dolci

Desserts

Assortimento di gelati e sorbetti artigianali* €14

Assortment of artisanal gelato €14

✓ Torta caprese accompagnata da gelato di bufala* €14 3,7

✓ Caprese cake served with buffalo milk gelato €14

Menù bimbi

Kids menu

Pasta a scelta al parmigiano, pomodoro o pesto €10,00 ¹
Pasta with choice of Parmesan, Tomato, or Pesto sauce €10,00

Striscette di pollo panato* €12,00 ^{1,3}
Breaded chicken strips €12,00

Filetto di manzo mignon alla piastra* €22,00
Grilled mignon beef tenderloin €22,00

Gamberetti fritti* €16,00 ^{1,2,3}
Fried shrimp €16,00

Piccolo filetto di pesce alla piastra* €18,00 ⁴
Small grilled fish fillet €18,00

Contorno patatine fritte oppure verdura del giorno compreso ¹
Side of French fries or Vegetable of the day included in the price

Assortimento di gelati e sorbetti artigianali* €14
Assortment of artisanal gelato €14

Legenda

- 1 = Cereali contenenti glutine
- 2 = Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 = Uova e prodotti a base di uova
- 4 = Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 = Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 = Soia e prodotti a base di soia
- 7 = Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 = Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchio e i loro prodotti
- 9 = Sedano e i prodotti a base di sedano
- 10 = Senape e prodotti a base di senape
- 11 = Semi di sesamo e i prodotti a base di semi di sesamo
- 12 = Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale
- 13 = Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 = Molluschi e prodotti a base di molluschi

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1'

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ * ” sono congelati o surgelati all’origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Legend

- 1 = Cereals containing gluten
- 2 = Crustaceans and products made from crustaceans
- 3 = Eggs and products made from eggs
- 4 = Fish and products made from fish
- 5 = Peanuts and products made from peanuts
- 6 = Soy and products made from soy
- 7 = Milk and products made from milk (including lactose)
- 8 = Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9 = Celery and products made from celery
- 10 = Mustard and products made from mustard
- 11 = Sesame seeds and products made from sesame seeds
- 12 = Sulfur dioxide and sulfites at concentrations more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as total SO₂
- 13 = Lupins and products made from lupins
- 14 = Molluscs and products made from molluscs

Product subjected to preventive decontamination treatment by freezing in accordance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 1.

Dishes or ingredients marked with “ * ” are frozen or deep-frozen at the origin by the producer or may be subjected to on-site freezing to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to Regulation (EC) 852/04. The dining staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.