

STRAF
hotel&bar

I porta menù di STRAF sono pezzi unici realizzati per noi da Mattia Luparia, 20 anni che esprime la propria arte in modo unico.

Tetraplegico dalla nascita, dipinge enormi cartoni e tele stendendo il colore con le ruote della sua sedia.

Una tecnica scoperta per caso e affinata in seguito con l'aiuto di una struttura agganciata alle ruote con un rullo e due pennelli, per ottenere tratti precisi e gestire le sfumature.

Mattia crea le sue opere in duo con il padre Fulvio specializzato in tecniche artigianali di colorazione.

Con le tele dipinte, padre e figlio costruiscono sedute, lampade, quadri, borse, packaging e...

Con il nuovo menù, STRAF propone ai suoi ospiti, oltre agli unforgettable, piatti vegetariani, piatti unici, insalate di stagione e sfiziose alternative.

Una nuova proposta di piatti ricchi di novità e gusto.

STRAF's menu cover are unique pieces, especially realized for us, by Mattia Luparia, 20 years old, show us the art in a new way.

Wheelchair user from birth, Mattia applies paint on huge cardboard's and canvas using his wheels.

A technique discovered by accident and improved later with the help of a structure attached to the wheels composed by a roller and two brushes, to obtain precise strokes to manage the nuances.

Mattia creates his works with his father Fulvio, specialized in painting techniques.

With the painted canvas Father and son produce chairs, lamps, paintings, bags, packaging and...



With the new menu, STRAF offers to its guests, in addition to the unforgettable, vegetarian dishes, single courses, seasonal salads and delicious alternatives.

A new proposal composed by new dishes rich in innovation and taste.



BIRRE IN BOTTIGLIA - BEERS

Fratelli Menabrea	€ 6.00	
Nastro Azzurro Peroni	€ 6.00	
Corona	€ 6.00	
Beck's	€ 6.00	
Heineken	€ 6.00	

ROSSI – RED WINES

Merlot Planure DOC	€ 6.00		
Nero d'Avola Terre Passeri IGT	€ 6.00		
Chianti Colli Senesi DOC	€ 6.00		
Cannonau Nuraghe DOC	€ 6.00		
Barbera d'Asti Superiore Terre da Vino DOCG	€ 8.00		
Brunello di montalcino B. Giusti DOCG	€ 10.00		

BIANCHI – WHITE WINES

Pinot grigio Le Delizie DOC	€ 6.00		
Sauvignon Valvitis IGT	€ 6.00		
Vermentino Nuraghe DOC	€ 6.00		
Sauvignon/chardonnay Tra Donne Sole DOC	€ 6.00		
Gewurztraminer Cantine Merano DOCG	€ 8.00		
Ribolla gialla Collio La Rajade DOCG	€ 8.00		

BOLLICINE – SPARKLING WINES

Prosecco "La Casada" DOC	€ 6.00		
Champagne "Paul Bara"	€ 10.00		
Champagne "Perrier Jouet" brut	€ 14.00		
Champagne "Perrier Jouet" rosè	€ 95.00		

DESSERT

Bastoncino di gelato* alla vaniglia e mandorle Vanilla icecream stick with almond	€ 5.00
Macedonia Fruit salad	€ 5.00
Soufflè al cioccolato Chocolate soufflè	€ 5.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso Espresso	€ 1.00
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 1.20
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 1.20
Caffè macchiato soia Coffee with soy milk	€ 1.20
Caffè marocchino Chocolate espresso	€ 1.50
Cappuccino Cappuccino	€ 2.00
Cappuccino di soia Cappuccino with soy milk	€ 2.50
Bricco di caffè americano con latte caldo o freddo Pot of american coffee with hot or cold milk	€ 2.00
Latte macchiato Latte macchiato	€ 2.50
Selezione di tè o infusi Tea or infusion selection	€ 3.50
Cioccolata Hot chocolate	€ 4.00

SOFT DRINKS

Acqua minerale naturale o gasata 50 cl. Mineral water still or sparkling	€ 2.50
Acqua minerale naturale o gasata 75 cl. Mineral water still or sparkling	€ 3.50
Coca cola - light – zero, sprite, fanta Coca cola - light – zero, sprite, fanta	€ 3.00
Acqua tonica, ginger ale, lemon soda Tonic water, ginger ale, lemon soda	€ 3.50
Crodino, sanbitter Crodino, sanbitter	€ 4.00
Té freddo al limone o pesca Lemon or Peach ice tea	€ 4.00
Succhi di frutta Fruit juices	€ 4.00
Spremuta fresca d'arancia o pompelmo Fresh squizzed orange or grapefruit juice	€ 5.00

CENTRIFUGHE

Centrifughe di frutta e verdura Fruit and vegetables centrifuge	€ 7.00
--	--------

GLI SFIZIOSISSIMI

Caesar salad Crostini, lattuga romana, salsa alle acciughe, foglie di parmigiano Crutons, romaine lettuce, anchovies sauce, parmesan leaves	€ 9.00
Caesar salad al salmone affumicato Salmone affumicato, crostini, lattuga romana, salsa alle acciughe, scaglie di parmigiano Smoked salmon, crutons, romaine lettuce, anchovies sauce, parmesan leaves	€ 13.50
Caesar salad al pollo e bacon Petto di pollo, pancetta croccante, crostini, lattuga romana, salsa alle acciughe, foglie di parmigiano Chicken breast, crunchy bacon, crutons, romaine lettuce, anchovies sauce, parmesan leaves	€ 13.00
Cous Cous alla marocchina con ceci, pomodori secchi, uva sultanina, anacardi e mentuccia 🌱🚫 Couscous with chickpeas, dried tomatoes, raisins, cashews and mint	€ 10.00
Mozzarella di bufala con verdure miste grigliate (zucchine/melanzane/radicchio/pomodoro) 🌱🚫 Buffala mozzarella with grilled vegetables	€ 12.00
Polpette di tonno e ricotta al pomodoro con patate novelle saltate al rosmarino Tuna and ricotta fishballs in tomato sauce with little potatoes browned at rosemary	€ 14.00
Parmigiana di melanzane 🌱 Eggplant parmesan	€ 11.00
Pennoni con pomodorini pachino, carciofi julienne e scaglie di pecorino 🌱 Big penne with cherry tomatoes, artichokes julienne and pecorino cheese	€ 10.00
Minestrone con crostini 🌱 Vegetable soup with crutons	€ 10.00
Petto di pollo pancettato con spinaci al burro e parmigiano Chicken breast rolled with bacon and roasted spinach with butter and parmesan	€ 14.00

Chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati, è pregato di rivolgersi al Responsabile.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the Manager

STRAF UNFORGETTABLE'S

Insalata STRAF Lattuga, pomodori, fagiolini, crostini, uova, cannellini, tonno Lettuce, tomato, green beans, crutons, eggs, beans, tuna	€ 13.00
Veggy burger 🌱 burger di soia*, insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla Soy burger, lettuce, tomato, cucumber, onion	€ 13.50
Club Sandwich Tramezzino con pollo, pomodoro, insalata, uova, bacon, maionese Toasted white bread with chicken, tomato, lettuce, egg, bacon, mayonnaise	€ 14.00
Hamburger di manzo*, fontina, pomodoro e insalata Beef burger, cheddar, tomato and lettuce	€ 13.00
Bocconcini di pollo tandoori con riso basmathi alle verdure Chicken stewballs with vegetables basmathi rice	€ 14.00
Petto di pollo agli aromi con verdure grigliate 🚫 Flavorings Chicken breast with grilled vegetables	€ 14.00
Tartare di salmone affumicato con riso venere e insalatina Smoked salmon tartare with black rice and fresh salad	€ 14.00



La cucina del bar STRAF è aperta:
dal lunedì alla domenica dalle 12:30 alle 17:00
the STRAF Bar kitchen is open:
from Monday to Sunday from 12:30 to 17:00

Piatto gluten-free	Gluten-free plate	🚫
Piatto vegetariano	Vegetarian plate	🌱
Prodotto congelato	Frozen Food	*

HAPPY HOUR

dalle 18.00 alle 21.00

DRINKS € 10.00

SOFT DRINKS € 8.00

DRINKS WITH PREMIUM SPIRITS € 14.00

VINI BIANCHI € 10.00

white wines

Pinot grigio Le Delizie DOC

Sauvignon Valvitis IGT

Vermentino Nuraghe DOC

Sauvignon/chardonnay Tra Donne Sole DOC

Gewurztraminer Cantine Merano DOCG

Ribolla gialla Collio La Rajade DOCG

VINI ROSSI

red wines € 10.00

Merlot Planure DOC

Nero d'Avola Terre Passeri IGT

Chianti Colli Senesi DOC

Cannonau Nuraghe DOC

Barbera d'Asti Superiore Terre da Vino DOCG

Brunello di montalcino B. Giusti DOCG

Prosecco Millesimato "La Casada" € 10.00

Champagne Paul Barat € 12.00

Champagne Perrier Jouet € 15.00

BIRRE € 10.00

Beers

Fratelli Menabrea

Nastro Azzurro Peroni

Corona

Beck's

Heineken