

# STRAF

hotel&bar

IL RISTORANTE STRAF È APERTO  
DAL LUNEDI' AL VENERDI'  
DALLE 12:30 ALLE 14:30

STRAF RESTAURANT IS OPEN  
FROM MONDAY TO FRIDAY  
FROM 12:30 PM TO 2:30 PM

COPERTO – COVER CHARGE € 2.50

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			€ 20.00
NERO D'AVOLA TERRE PASSERI IGT	€ 6.00			€ 20.00
CHIANTI COLLI SENESI DOC	€ 6.00			€ 22.00
CANNONAU NURAGHE DOC	€ 6.00			€ 22.00
BARBERA D'ASTI SUPERIORE	€ 8.00			€ 30.00
TERRE DA VINO DOCG				
BRUNELLO DI MONTALCINO B. GIUSTI DOCG	€ 10.00			€ 45.00

## BIANCHI – WHITE WINES

PINOT GRIGIO LE DELIZIE DOC	€ 6.00			€ 20.00
SAUVIGNON VALVITIS IGT	€ 6.00			€ 20.00
VERMENTINO NURAGHE DOC	€ 6.00			€ 22.00
SAUVIGNON/CHARDONNAY	€ 6.00			€ 26.00
TRA DONNE SOLE DOC				
GEWURZTRAMINER CANTINE MERANO DOCG	€ 8.00			€ 30.00
RIBOLLA GIALLA COLLIO LA RAJADE DOCG	€ 8.00			€ 30.00

## BOLLICINE – SPARKLING WINES

PROSECCO "LA CASADA" DOC	€ 6.00			€ 30.00
CHAMPAGNE "PAUL BARA"	€ 10.00			€ 60.00
CHAMPAGNE "PERRIER JOUET" BRUT	€ 14.00			€ 84.00
CHAMPAGNE "PERRIER JOUET" ROSÉ				€ 95.00

## DESSERT

BASTONCINO DI GELATO* ALLA VANIGLIA E MANDORLE	€ 5.00
Vanilla icecream stick with almond	
MACEDONIA	€ 5.00
Fruit salad	
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	€ 5.00
Chocolate soufflè	

## CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1.00
Espresso	
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.20
Decaffeinated coffee	
CAFFÈ D'ORZO	€ 1.20
Barley coffee	
CAFFÈ MACCIATO SOIA	€ 1.20
Coffee with soy milk	
CAFFÈ MAROCCHINO	€ 1.50
Chocolate espresso	
CAPPUCCINO	€ 2.00
Cappuccino	
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 2.50
Cappuccino with soy milk	
BRICCO DI CAFFÈ AMERICANO CON LATTE CALDO O FREDDO	€ 2.00
Pot of american coffee with hot or cold milk	
LATTE MACCHIATO	€ 2.50
Latte macchiato	
SELEZIONE DI THÈ O INFUSI	€ 3.50
Tea or infusion selection	
CIOCCOLATA	€ 4.00
Hot chocolate	

## SOFT DRINKS

ACQUA MINERALE NATURALE O GASATA 50 CL.	€ 2.50
Mineral water still or sparkling	
ACQUA MINERALE NATURALE O GASATA 75 CL.	€ 3.50
Mineral water still or sparkling	
COCA COLA - LIGHT – ZERO, SPRITE, FANTA	€ 3.00
Coca cola - light – zero, sprite, fanta	
ACQUA TONICA, GINGER ALE, LEMON SODA	€ 3.50
Tonic water, ginger ale, lemon soda	
CRODINO, SANBITTER	€ 4.00
Crodino, sanbitter	
TÉ FREDDO AL LIMONE O PESCA	€ 4.00
Lemon or Peach ice tea	
SUCCHI DI FRUTTA	€ 4.00
Fruit juices	
SPREMUTA FRESCA D'ARANCIA O POMPELMO	€ 5.00
Fresh squizzed orange or grapefruit juice	

## CENTRIFUGHE

CENTRIFUGHE DI FRUTTA E VERDURA	€ 7.00
Fruit and vegetables centrifuge	



## 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 E AVOCADO Salmone affumicato, crostini, lattuga romana, salsa alle acciughe, scaglie di parmigiano e avocado Smoked salmon, crutons, romaine lettuce, anchovies sauce, parmesan leaves and avocado	€ 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 PRIMAVERILE CON DADINI DI PESCE SPADA AFFUMICATO, VERDURE CROCCANTI, LIMONE CANDITO E PEPE ROSA Couscous with smoked swordfish, crunchy vegetables, candy lemon	€ 13.00
MOZZARELLA DI BUFALA CON VERDURE MISTE GRIGLIATE (zucchine/melanzane/radicchio/pomodoro)  Buffala mozzarella with grilled vegetables	€ 12.00
SFILACCIO DI ROAST BEEF, INSALATA VERDE, SALSA TONNATA E CROSTINI Sliced roast beef with crutons, green salad and tuna sauce	€ 14.00
PARMIGIANA DI MELANZANE  Eggplant parmesan	€ 11.00
PACCHERI CON POMODORINI, BURRATA E BASILICO  Paccheri with tomatoes sauce, "burrata" and basil	€ 10.00
MINISTRONE CON CROSTINI  Vegetable soup with crutons	€ 10.00
CARPACCIO DI POLPO ALLA LIGURE Octopus carpaccio with potatoes, olives and cherry tomatoes	€ 13.00
TAGLIATA DI POLLO CON CREMA DI ASPARAGI E PATATE Chicken breast with asparagus sauce and potatoes	€ 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
STRAFBURGER 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



-  PIATTO GLUTEN-FREE    Gluten-free plate
-  PIATTO VEGETARIANO    Vegetarian plate
- \* PRODOTTO CONGELATO    Frozen Food

