

PRANZO & CENA LUNCH & DINNER

FOUR
POINTS
BY SHERATON

ANTIPASTI

Caprese di bufala alla "milanese" (7/8)	€12.00
Con olive Taggiasche, pesto di basilico e pinoli.	
Crudo Euganeo-Berico (1/7/8)	€13.00
Con gnocco fritto e Piave DOP "Selezione Oro".	
Caesar salad di pesce spada (1/3/4)	€13.00
Con crostini di pane nero e maionese al pomodoro e capperi.	

PRIMI PIATTI

Tortelli alla rucola, (1/3/7)	€12.00
Con pomodorino e basilico.	
Spaghetti alla Veneziana (1/4)	€12.00
Pennette all'Amatriciana (1)	€10.00

PIATTO UNICO

Hamburger di Chianina (1/3/11)	€18.00
Con lattuga, pomodoro, bacon e cipolla servito con patatine fritte e salse.	
Formaggio filante alla piastra (7)	€11.00
Con verdure alla griglia.	
Pizza Margherita classica (1/7)	€8.00
Pizza farcita Four Points (1/7)	€10.00
Insalatona (4/7)	€12.00
Con carote, pomodorini, olive nere, mozzarelline, tonno, salmone affumicato e semi di zucca	

STARTER

Buffalo mozzarella cheese (7/8)	€12.00
With black olives, cherry tomatoes basil and pinenuts pesto.	
Raw Euganeo-Berico ham (1/7/8)	€13.00
With fried dumpling and Piave cheese "Gold Selection".	
Caesar salad of sword fish (1/3/4)	€13.00
With croutons of black bread, tomato mayonnaise and capers.	

FIRST COURSES

Stuffed tortelli with rocket, (1/3/7)	€12.00
cherry tomatoes and basil.	
Spaghetti Venetian style (1/4)	€12.00
Short pasta with Amatriciana sauce (1)	€10.00

ALL IN ONE

Chianina beef burger (1/3/11)	€18.00
With lettuce, tomato, bacon and onion served with French fries and sauces.	
Grilled cheese (7)	€11.00
With grilled vegetables .	
Classic Pizza Margherita (1/7)	€8.00
Stuffed pizza Four Points (1/7)	€10.00
Big salad (4/7)	€12.00
With carrots, cherry tomatoes, black olives, mozzarella cheese, smoked salmon and pumpkin seeds	

Consumare carni crude o poco cotte, frutti di mare, crostacei o uova può aumentare il tuo rischio di malattie di origine alimentare. La legge statale vieta il consumo di alcol da parte di persone di età inferiore ai 21 anni.

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. State law prohibits the consumption of alcohol by persons under the age of 21.

PRANZO & CENA LUNCH & DINNER

FOUR
POINTS
BY SHERATON

SECONDI

Filetto di branzino al timo e limone (4)	€22.00
Con verdure al vapore.	
Entrecote di manzo alla griglia (12)	€22.00
Con rucola, patate al forno e aceto balsamico.	
Petto di pollo alla soia (6)	€18.00
Con riso bollito e fagiolini.	

DOLCI

Torta del giorno (1/3/7)	€8.00
Semifreddo alla vaniglia (3/7)	€8.00
Con frutti di bosco.	
Tagliata di frutta fresca di stagione	€8.00

MAIN COURSES

Sea bass fillet flavoured with thyme and lemon (4)	€22.00
Served with steamed vegetables.	
Grilled beef sirloin steak (12)	€22.00
With rocket, roasted potatoes and balsamic vinegar.	
Breast of chicken with soy (6)	€18.00
With boiled rice and green beans.	

DESSERTS

Cake of the day (1/3/7)	€8.00
Vanilla parfait (3/7)	€8.00
With berries.	
Sliced seasonal fresh fruit	€8.00

INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la 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. Latte 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* (Wangenh) 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 a base di lupino / 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGEN DIRECTORY

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends. 1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate 2. Shellfish and derivate / 3. Eggs and derivate / 4. Fish and derivate / 5. Peanuts and derivate / 6. Soy and derivate / 7. Milk and derivate (including lactose) / 8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate / 9. Celery and derivate / 10. Mustard and derivate / 11. Sesame seeds and derivate / 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂ 13. Lupine and lupine-based products / 14. Molluscs and mollusc-based products