

Menù Estate 2021

Antipasti/ Starters

La nostra parmigiana di melanzane

Neapolitan eggplant parmigiana

Euro 15.00

Polpo grigliato su insalata di cannellini, sedano e mandorle

Grilled octopus with salad of cannellini beans, celery and almond

Euro 25.00

Tartare di tonno rosso con avocado in salsa curcuma e lime

Red tuna tartare with avocado in turmeric and lime sauce

Euro 26.00

Mozzarella di bufala con pomodorini, misticanza e crudo di parma

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, mixed salad and Parma ham

Euro 15.00

Primi/ Pasta and grains

Linguine con polpa di riccio, lime e tarallo napoletano

Flat spaghetti with sea urchin pulp, lime and Neapolitan tarallo biscuit

Euro 26.00

Pennette alla nerano

Pennette with zucchini, pancetta and provolone cheese

Euro 18.00

Risotto con gamberi e agrumi della costiera

Risotto with prawns and citrus from the Amalfi coast

Euro 24.00

Fusilli avellinesi con peperoncini verdi, basilico e caciottina di capra

Fusilli pasta from Avellino area with green chillies, basil and goat's caciotta

Euro 22.00

Secondi/ Main courses

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini bicolore

Sliced Beef with rocket, parmesan cheese and cherry tomatoes Euro 30.00

Galletto arrosto con patatine novelle e pop corn alla paprika

Roast cockerel with new potatoes and paprika popcorn Euro 22.00

Pescato del giorno

Fresh fish of the day da € 60.00 ad € 90.00 al kg

Tonno rosso scottato al sesamo su verdure croccanti alla soia

Seared red tuna with sesame and crunchy soy vegetables Euro 28.00

Insalate e contorni

Caesar salad Euro 18.00

Insalata nizzarda
Nicoise Salad Euro 18.00

Insalata di quinoa rossa con dadolata di verdure, pomodori secchi, ananas, mela, feta e pane carasau
Red quinoa salad with diced vegetables, dried tomatoes, pineapple, apple, feta and bread from Sardinia area
Euro 18.00

Pizza e snack

Marinara Euro 10.00

Margherita con pomodoro rosso o giallo Euro 15.00

Margherita al filetto Euro 15.00

Fiori di Zucca Euro 18.00

Ripieno al forno Euro 16.00

Salsiccia e Friarielli Euro 18.00

Montanare fritte 3 gusti Euro 15.00

Club Sandwich Euro 18.00

Frutta e dessert

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

Euro 10.00

Parfait al limone con cuore alle mandorle profumato alla menta

Lemon parfait with almond heart scented with mint

Euro 10.00

Babà con crema chantilly

Rum baba with chantilly cream

Euro 10.00

Gelati misti

Mixed ice cream

Euro 8.00

Avvertenze importanti per i nostri clienti

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari i sigg. clienti sono pregati di informare il personale di sala. Le nostre portate potrebbero contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine- Crostacei e prodotti a base di crostacei -Uova e prodotti a base di uova – Soia e prodotti a base di soia - Pesce e prodotti a base di pesce - Arachidi e prodotti a base di arachidi - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Frutta a guscio Sedano e prodotti a base di sedano - Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Anidride solforosa e solfiti - Lupini e prodotti a base di lupini - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Important information for our customers

Please inform our staff about the presence of any allergies or special alimentary. The dishes contain or may contain one or more allergens including:

Cereals containing gluten Crustacean and products thereof Eggs and products thereof - Fish and products thereof - Peanuts and products thereof Soybeans and products thereof Milk and products thereof (including lactose) - Nuts Celery and products thereof Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products thereof Sesame seeds and products thereof - Sulphur dioxide and sulphites Lupine and products thereof - Molluscs and products thereof