

Menù Estate 2022

Antipasti/ Starters

Polpo verace arrostito su indivia, cannellini, pomodori secchi e mandorle tostate

Roasted octopus with endive, cannellini beans, dried tomatoes and toasted almonds

Euro 28.00

Carpaccio di manzo affumicato con caponatina di verdure e Grana Padano

Smoked beef carpaccio with sauteed vegetables and Grana Padano cheese

Euro 23.00

La nostra parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

Euro 18.00

Tartare di tonno rosso, avocado, soncino ed emulsione al cedro

Red tuna tartare, avocado, soncino salad and soy sauce

Euro 26.00

Filetti di acciughe del Cantabrico in olio extra vergine d'oliva del "Frantoio Galantino" su crostini di alghe e spuma di burro

Cantabrian anchovy fillets in extra virgin olive oil from "Frantoio Galantino" on seaweed croutons and butter foam

Euro 18.00

Primi/ Pasta and grains

Linguine con pesto di salicornia e pistacchi, crudo di gambero rosso e lime

Flat spaghetti with glasswort and pistachio pesto, raw red prawns and lime juice

Euro 26.00

Paccheri alla scarpariello

Pasta with tomatoes, parmesan cheese, pecorino cheese and chili

Euro 22.00

Raviolotti al baccalà, peperoncini verdi, capperi, olive e pomodorini del Vesuvio

Cod ravioli, green chillies, capers, olives and cherry tomatoes from Vesuvius area

Euro 24.00

Risotto con zucchine in fiore, Champagne e tartufo nero estivo

Risotto with zucchinis in bloom, Champagne and black summer truffle

Euro 25.00

Vellutata tiepida di carote e zenzero, crostini integrali e melissa

Soft cream of carrots and ginger, wholemeal croutons and lemon balm

Euro 20.00

Secondi/ Main courses

Tagliata di Cuberoll argentino, doppio pomodorino, rucola e Parmigiano Reggiano

Sliced Argentine Cuberoll, red and yellow cherry tomatoes, rocket salad and parmesan cheese

Euro 34.00

Filetto di manzo ai 4 pepi, patatine novelle al rosmarino

Beef fillet with 4 peppers, new potato chips with rosemary

32.00

Euro

Baccalà in crosta di ananas su crema di patata viola e asparagi di mare

Cod in pineapple crust on purple potato cream and sea asparagus

Euro 30.00

Tonno scottato al sesamo su spinacino baby, bacche di gojj e salsa soia

Seared tuna with sesame on baby spinach, gojj berries and soy sauce

Euro 33.00

Pescato del giorno

Fresh fish of the day

da € 70.00 ad € 100.00 al kg

Insalate e snack

Caesar salad **Euro 18.00**

Insalata nizzarda

Nicoise Salad

Euro 18.00

**Insalata di quinoa rossa, mela verde, iceberg, feta, datterini
gialli e mandorle**

Salad of red quinoa, green apple, iceberg, feta, yellow tomatoes and almonds

Euro 18.00

Insalata Caprese

Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and basil

Euro 18.00

Club Sandwich

Euro 20.00

Frutta e dessert

Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fresh fruit</i>	Euro 10.00
Babà al rum <i>Rum baba</i>	Euro 15.00
Il nostro tiramisù	Euro 12.00
Parfait al limone, cuore di liquirizia e crumble ai pistacchi <i>Lemon parfait, licorice heart and pistachio crumble</i>	Euro 15.00
Gelati misti <i>Mixed ice cream</i>	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 procutcs

