

Menù primavera 2023

Antipasti/ Starters

Roast beef di vitello, spinacino baby, pomodori secchi e scaglie di grana

Veal roast beef, baby spinach, dried tomatoes and parmesan flakes

Euro 23.00

Millefoglie di bufala con carciofi croccanti, indivia riccia e coulis di basilico.

Buffalo millefeuille with crunchy artichokes, curly endive and basil coulis

Euro 22.00

Tartare di gambero rosso e ricciola con avocado e burrata di bufala

Red prawn and amberjack tartare with avocado and buffalo burrata cheese

Euro 28.00

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 trafilate al bronzo, colatura di alici di Cetara, olive taggiasche e mollica di pane croccante.

Bronze drawn linguine pasta, Cetara anchovy oil, Taggiasca olives and crunchy breadcrumbs

Euro 28.00

Ravioli alle melanzane e scamorza, con pomodorino giallo e basilico

Ravioli with aubergines and scamorza cheese, with yellow tomatoes and basil

Euro 22.00

Paccheri ai frutti di mare con pomodorino giallo e rosso del Vesuvio

Seafood paccheri pasta with yellow and red Vesuvius tomatoes

Euro 27.00

Spaghetti integrali con crudità di pomodoro, origano e fior di latte

Wholemeal spaghetti with tomato crudità, oregano and fior di latte cheese

Euro

20.00

Vellutata di pisellini, mimosa d'uovo e bacon croccante

Cream of peas, cooked egg yolk and crispy bacon

Euro 18.00

Secondi/ Main courses

Entrecote di Cuberol argentino con misticanza, pomodorini e scaglie di provolone del monaco

Entrecote of Argentine Cuberol with mixed salad, Cherry tomatoes and flakes of provolone del monaco cheese.

Euro 32.00

Baccalà su crema di cime di rapa, patatine novelle e bacche di goji

Roasted cod with broccoli cream, new potatoes and goji berries

Euro 29.00

Petto d'anatra all'arancia, cipollotti e scarole al salto

Duck breast with orange sauce, spring onions and sautéed escarole

Euro 30.00

Pescato del giorno

Fresh fish of the day

da € 70.00 ad € 100.00 al kg

Insalate e snack

Caesar salad **Euro 20.00**

Insalata nizzarda

Nicoise Salad

Euro 20.00

Mozzarella di bufala con crudo di parma e pomodorini

Buffalo mozzarella with Parma ham and tomatoes

Euro 22.00

**Insalata di lattughino, carciofi, indivia e bresaola
profumata al limone**

Lettuce salad, artichokes, endive and lemon scented bresaola

Euro 20.00

Insalata Caprese

Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and basil

Euro 20.00

Club Sandwich

Euro 20.00

Frutta e dessert

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

Euro 10.00

Millefoglie scomposta con chantilly e fragoline di bosco

Puff pastry with chantilly cream and wild strawberries

Euro 12.00

Parfait al caffè e mascarpone, salsa Pernod e crumble al cioccolato fondente

Coffee and mascarpone parfait, Pernod sauce and fondant chocolate crumble

Euro

12.00

Savarin al rum con crema e amarene

Rum baba with cream and cherries

Euro 12.00

Tortino fondente con cuore bianco

Dart chocolate cake with white chocolate heart

Euro 12.00

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