

## **Antipasti**

### Starters

#### **Insalatina di sepioline, gamberi e misticanza dell'orto**

Cuttle fish, prawns and greens salad

#### **Calamaro scottato ripieno di favette e pecorino con cous cous agli agrumi della Costiera**

Seared squid stuffed with fava beans e Pecorino cheese with cous cous flavored with Coast citrus

#### **Cheesecake di gamberi con infusione di cocco e menta**

Prawns cheesecake with coconut and mint infusion

#### **Polpo arrostito con salsa di alici e cipolla bruciata**

Roasted octopus with anchovy and burned onion sauce

#### **Carpaccio di bufala, erbe spontanee, croccantini di Parmigiano, salsa cetrioli e curry**

Buffalo caraccio, wild herbs, Parmigiano cheese crunches and cucumber and curry sauce

#### **Vellutata di scarola con Stracciata di bufala, trucioli di pane e crumble di olive**

Escarole cream with buffalo Stracciata, bread chunks and olives crumble

#### **I nostri fritti**

Our assorted fried

**Primi Piatti**  
First Courses

**Mischiato di pasta in zuppa di pesce di scoglio e frutti di mare**  
Blended pasta in fish and sea food soup

**Fresina con vongole, taratufi e pistilli di zafferano**  
Fresine pasta with clams, sea truffles, saffron pistils

**Tubettoni con totani e patate**  
Tubettoni pasta with cuttlefish and potatoes

**Risotto al ragù bianco di gallinella di mare, erba cipollina e scorzone nero del Faito**  
Risotto with gurnard white ragout, chive and black truffle from Monte Faito

**Spaghetti con zucchine, i suoi fiori, pepe del mulinello e Provolone del Monaco**  
Spaghetti pasta with zucchini and its flowers, ground pepper and Provolone del Monaco cheese

**Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell'orto**  
Ravioli pasta stuffed with Fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce

**Linguine con favette, mandorle e pane tostato al pomodoro secco**  
Linguine pasta with fava beans, almonds and toasted bread with dried tomatoes

## **Secondi Piatti**

Main Courses

### **Pescato del giorno con salsa di alici fresche alla puttanesca**

Fish catch of the day in anchovy sauce with black olives, capers and tomatoes

### **Gamberi arrosto, la sua essenza, broccoli e quenelles di patate**

Roasted prawns in its essence, broccoli and potatoes quenelles

### **Frittura di paranza**

Mixed fried fresh fishes

### **Filetto di manzo con cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito**

Beef fillet with roasted onions and black truffle from Monte Faito

### **Tagliata di manzo, rughetta, scaglie di Parmigiano e aceto balsamico**

Sliced beef, rocket salad, Parmesan flakes and balsamic vinegar

### **Petto di pollo nostrato al melone cantalupo e terrina di patate**

Local chicken breast with cantaloupe and potatoe terrine

### **La Parmigiana**

The Parmigiana

### **Contorni di stagione, insalate, patatine fritte**

Seasonal side dishes, salads, french fries

**Per i clienti più piccoli....**

For younger guests....

**Gnocchetti al pomodoro**

Tomatoes gnocchi

**Spaghetti Bolognese**

Spaghetti Bolognese

**Cotoletta con patatine**

Breaded cutlet with french fries

**Battuta di manzo alla griglia con patatine**

Grilled thin beef with french fries

**Trancio di pesce alla brace con misticanza**

Grilled fish fillet with garden's salad

## **Dessert**

Dessert

### **Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia**

Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor

### **Baba al rum con frutti di bosco e crema chantilly**

Rum baba with berries and chantilly

### **Tartellette agli agrumi della costiera e frutta di stagione**

Local citrus and seanson's fruits tart

### **Spumone al cioccolato, Maraschino e terra di cacao**

Chocolate mousse, Maraschino liquor and cocoa soil

### **Melannurca, nocciola e rosmarino**

Annurca apple, hazelnut and rosemary

### **Composizione di frutta di stagione**

Season's fruits composition

### **Gelati**

Ice creams

# AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*



CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI  
CRUSTACEANS  
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
EGGS  
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE  
FISH  
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI  
PEANUTS  
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA  
SOYBEANS  
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
MILK  
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA  
A GUSCIO  
NUTS



SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO  
CELERY  
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
MUSTARD  
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI  
A BASE DI SEMI DI SESAMO  
SESAME SEEDS  
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI  
LUPIN  
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
MOLLUSCS  
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.