

Antipasti

Starters

Insalatina di seppioline, gamberi e misticanza dell'orto

Cuttle fish, prawns and greens salad

Polpo arrostito con salsa di alici e cipolla bruciata

Roasted octopus with anchovies and burned onion sauce

Cannoletto di pesce spada affumicato con arancia e zenzero, fior di ricotta ed essenza di rughetta

Smoked sword fish cannoli with orange and ginger,
ricotta cheese and essence of rocket

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

Buffalo meat carpaccio, wild herbs, Parmigiano crunches, cucumber and curry sauce

Composizione di fave, cime di rapa, ricotta di fuscella, pomodori brasati e trucioli di pane

Composition of fava bean, turnip greens, ricotta cheese,
braised tomatoes and bread flakes

La Caprese

Mozzarella Fior di latte, Pomodoro Sorrento, basilico e croccante di olive

La Caprese

Fiori di latte mozzarella cheese, Sorrento tomatoes, basil and crunchy olives

Primi Piatti
First Courses

Mischiato di pasta in zuppa di pesce di scoglio e frutti di mare

Blended pasta in fish and seafood soup

Linguine ai ricci di mare, asparagi e polvere di lampone

Linguine with sea urchins, asparagus and raspberry powder

Tortello ripieno di baccalà, la sua salsa e sentori di miso

Tortello stuffed with cod, its sauce and miso aroma

Risotto mantecato alla rapa rossa, favette e salsa di stracciata di bufala

Risotto creamed with red turnip, fava beans and buffalo stracciata

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

Secondi Piatti

Main Courses

Mosaico di branzino con polvere di pomodoro, estratto di cetriolo e sedano, porro e maionese di yogurt

Sea bass mosaic with tomatoes powder, cucumber and celery extract, leek and yogurt mayonnaise

Frittura di paranza

Mixed fried of fishes, squid and prawns

Sformato di Gamberi con lardo di montagna, broccoli e pomodori canditi

Prawns flan with mountain lard, broccoli and candied tomatoes

Filetto di manzo con cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito

Beef fillet with roasted onions and black truffle from Monte Faito

Lombetto di agnello laccato al miele e nocciole con timballo di verdure alla soia e semi di sesamo

Lacquered lamb loin with honey and hazelnuts, soia vegetables timbale with sesame seeds

Rotolino di pollo, ripieno di salsiccia e funghi, riduzione di Greco di Tufo e terrina di patate

Rolled chicken, stuffed with sausage and mushrooms, Greco di Tufo wine reduction and potato terrine

La Parmigiana

The Parmigiana

Contorni di stagione, insalate, patatine fritte

Seasonal side dishes, salads, french fries

Dessert

Dessert

Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia

Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor

Semifreddo alla nocciola, avocado, caramello salato e la sua cialda

Hazelnut semifreddo, avocado, salted caramel and its wafer

Crumble con melannurca, ricotta di bufala e yogurt

Crumble with annurca apple, buffalo ricotta cheese and yogurt

Tartelletta al pistacchio con crema al latte e frutti di bosco

Pistachio tartlet with milk cream and berries

Tiramisù

Tiramisu

Composizione di frutta di stagione

Season's fruits composition

Gelati

Ice creams

Per i clienti più piccoli....

For younger guests....

Gnocchetti al pomodoro

Tomatoes gnocchi

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

Cotoletta di vitello con patatine

Breaded veal 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

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.



FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni Italiane Allergici e Dietisti