

I CROSTONI GUARNITI DI VIOLA

(LARGE SLICES OF TOASTED ITALIAN BREAD DRESSED)

Ubrico: Caprino, uva nera, granello di noci, miele di castagno, glassa di aceto balsamico (Goat cheese, black grape, walnut grain, chestnut honey, balsamic vinegar icing)	€ 10,00
Tirolese: Crostone caldo con Filante al Montasio, Speck Croccante, composta di mele (Crispy Bacon, Montasio cheese, Apple jam)	€ 10,00
Valdostano: Crostone caldo con lardo, fontina, crema di tartufo, miele di castagno (bacon, fontina cheese, truffle cream, chestnut honey)	€ 11,00
Rustico: Provola, pancetta croccante, pomodori secchi (Provolone cheese, crispy bacon, sundried tomatoes)	€ 10,00
Vesuvio: Pomodoro, mozzarella di bufala, Basilico (Fresh tomato, mozzarella, basil)	€ 10,00
Mediterraneo: Friarielli, cipolla rossa, pomodorini, caciocavallo (Broccoli, red onion, tomatoes, cheese)	€ 10,00
Gustoso: Gorgonzola dolce, mele caramellate e noci (Sweet gorgonzola cheese, caramelized apples and walnuts)	€ 10,00
Napoleone: Briè, mandorle tostate, composta di castagne e glassa al balsamico (Brie cheese, roasted almonds, composed of chestnuts and balsamic glaze)	€ 10,00

I SALUMI

(PLATTER OF COLD CUTS)

Percorso di salumi Italiani (Tagliere per due)

(Tasting of Italian cold cuts - for two people)

€ 20,00

Culatello stagionato (Emilia Romagna), Crudo di San Daniele (Friuli), Bresaola punta d'Anca (Lombardia), Salame umbro, Lardo d'Arnad (V.Aosta), Capocollo napoletano (Campania), Salsiccia piccante di suinetto nero (Calabria)

FORMAGGI

(CHEESE TASTING)

Percorso di Formaggi Italiani (Tagliere per due)

(Tasting of Italian cheeses - for two people)

€ 20,00

Tuma Paja (Piemonte), Gorgonzola (Lombardia), Parmigiano Reggiano (Emilia Romagna), Pecorino di Norcia (Umbria), Caciotta al tartufo Nero (Umbria), Burrata (Puglia), Caprino al peperoncino (Calabria)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

(PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESE)

Percorso di Salumi e Formaggi Italiani (Tagliere per due)

(Tasting of Italian cold cuts and cheeses - for two people)

€ 20,00

Culatello stagionato (Emilia Romagna), Crudo di San Daniele (Friuli), Salame umbro, Coppa Piacentina (Emilia Romagna), Tuma Paja (Piemonte), Parmigiano Reggiano (Emilia Romagna), Pecorino di Norcia (Umbria), Caciotta al tartufo Nero (Umbria)

I PRIMI

(RICE DISHES AND FRESH PASTA)

Risotto d'Autunno (con salsiccia, uva nera, pinoli, vino rosso) (Autumn risotto with sausage, black grapes, pine nuts, red wine)	€ 12,00
*Paccheri "vista mare" con fave, mandorle, menta, cozze e scaglie di pecorino romano (Paccheri 'sea view' with almonds, almonds, mints, mussels and Roman pecorino cheese)	€ 12,00
Scialatielli al limone (ricetta caprese) (<i>"Scialatielli" pasta in lemon sauce – Capri's recipe</i>)	€ 10,00
Tortelli ai funghi porcini in salsa zafferano e speck croccante (Tortelli of Porcini mushrooms in saffron sauce and crunchy speck)	€ 12,00

I SECONDI (MAIN COURSE)

Tagliata di filetto di manzo irlandese con patate al rosmarino (Sliced tenderloin Irish beef fillet with rosemary potatoes)	€ 20,00
Costolette di agnello allo "scottadito" su crema di piselli e carote baby (Lamb chops grilled on pea cream and baby carrots)	€ 16,00
*Trancio di Pesce spada con catalana di verdure in aceto di mele (Shred of swordfish with Catalan vegetables in apple vinegar)	€ 18,00
Flan di zucca con purea di melanzana, glassa di aceto balsamico e chips di pomodori secchi (Pumpkin flan with eggplant puree, balsamic vinegar icing and dry tomato chips)	€ 13,00

***Cous Cous Mediterraneo con gamberi** € 13,00
(con carote, cipollotto, peperoncino, melanzane, pomodorini pachino, zucchine, taccole, zenzero, curcuma, prezzemolo, aglio, olio evo)
(Cous cous, shrimps, carrots, garlic, onion, chili pepper, eggplant, cherry tomatoes, Zucchini, green beans, ginger, turmeric, parsley)

Riso venere all'orientale (con verdure ripassate in salsa di soja) servito tiepido € 10,00
(Oriental Black rice with vegetables rehearse in soy sauce (served warm))

LE INSALATONE (the salad)

Pollo grigliato, valeriana, lattuga, olive nere, primo sale, pomodorini, avocado, maionese € 13,00
(Grilled chicken, lettuce salad, lettuce, black olives, salt first, cherry tomatoes, avocado, mayonnaise)

Insalata di Manzo con valeriana, rucola, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico € 13,00
(Roast beef salad with lettuce, arugula, parmesan, balsamic vinegar glaze)

Riso nero, Radicchio, scaglie di grana, pere e noci (servita tiepida) € 11,00
(Black rice, radicchio, parmesan cheese, pears and walnuts (served warm))

DOLCEZZE FATTE IN CASA

(HOMEMADE DESSERTS)

Tiramisù dello chef (Chef's Tiramisù)

€ 8,00

CheeseCake con glassa alla pesca

(Peach Cheesecake)

€ 8,00

Tarte Tatin di mele tiepida con gelato alla crema e cannella

(Tarte Tatin of warm apples with cream and cinnamon ice cream)

€ 8,00

Semifreddo alle nocciole e gianduia con caramello al caffè

(Parfait with hazelnuts and gianduia with coffee caramel)

€ 8,00