

M E N U

ANTIPASTI

Bruschetta 4 formaggi AG	€ 4
Bruschetta al pomodoro A	€ 3
Caprese G	€ 10
Carpaccio di manzo con champignon, rucola ed emulsione al frutto della passione	€ 15
Selezione di formaggi con marmellata e insalata di frutta G	€ 16
Prosciutto crudo con melone	€ 12
Polpo* alla brace su crema di patate, zenzero e rosmarino D	€ 15
Tartar di salmone e cetrioli con salsa acida all'erba cipollina DG	€ 14
Millefoglie di melanzane con mozzarella di bufala campana e salsa al parmigiano G	€ 14

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro e basilico A	€ 9
Spaghetti alle vongole veraci AB	€ 12
Tagliolini con gamberi al pesto di basilico ACD	€ 12
Lasagna tradizionale ACGLO	€ 11
Rigatoni alla carbonara ACGO	€ 11
Rigatoni all'amatriciana ACG	€ 11
Risotto ai funghi porcini G	€ 15
Tonnarelli alla cacio e pepe AG	€ 10
Fettuccine alla bolognese ACGLO	€ 11
Risotto con radicchio, taleggio e speck G	€ 15
Pappardelle al ragù bianco di agnello irlandese AG	€ 16

INSALATE

Insalata mista (lattuga, rucola, radicchio, pomodori, carote)	€ 10
Insalata greca (pomodori, peperoni, cetrioli, cipolla, feta, origano, olivi neri) G	€ 12
Caesar salad AG	€ 14
Insalata tonnarella (lattuga, rucola, tonno, mais, uova, olive) CD	€ 12

SECONDI

Straccetti di manzo con rucola, pachino e scaglie di parmigiano AG	€ 15
Saltimbocca di vitella alla salvia G	€ 16
Filetto di manzo "irlanda" con patate al rosmarino	€ 27
Petto di pollo ai ferri con patate	€ 14
Bistecca con patate al forno	€ 18
Involentino di spigola ripieno di verdure croccanti e crema di lattuga D	€ 25
Salmone in crosta di sale con salsa all'arancio e spinaci D	€ 24
Scaloppine ai funghi porcini	€ 18
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi con maionese alla barbabietola rossa CDGH	€ 28
Cestino de pane A	€ 2

PIZZA

Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico) AG	€ 7
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe) ADG	€ 9
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) AG	€ 11
Capriciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, uova, prosciutto, olive) ACG	€ 12
Funghi e prosciutto (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto) AG	€ 11
4 formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) AG	€ 10
Tonno e cipolla (mozzarella, pomodoro, tonno e cipolla) ADG	€ 10

* Prodotto surgelato - alcuni prodotti ittici e non, difficilmente reperibili, vengono conservati ad una temperatura di -18°

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro derivanti e prodotti derivati.

B. Crostacei e prodotti a base di crostacei

C. Uova e prodotti a base di uova

D. Pesce e prodotti a base di pesce

E. Arrachidi e prodotti a base di arrachidi

F. Soia e prodotti a base di soia

G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noccioline, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.

L. Sedano e prodotti a base di sedano

M. Senape e prodotti a base di senape

N. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

O. Andridide solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg

P. Lupini e prodotti a base di lupini

Q. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e disponibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

DOLCI

Tiramisu al profumo di Bayles HG	€ 9
Semifreddo al pistacchio di bronte e cioccolato GH	€ 9
Torta caprese ACG	€ 9
Sbriciolata con crema chantilly ACG	€ 9
Crema catalana alla vainiglia CG	€ 9

M E N U

STARTERS

Baked bread with 4 cheeses AG	€ 4
Baked bread with tomatoe A	€ 3
Salad with tomatoe, mozzarella and basil G	€ 10
Beef carpaccio with mushrooms, rocket and passion fruit emulsion	€ 15
Selection of Italian cheeses with fruit jam and seasonal fruit G	€ 16
Ham with melon	€ 12
Grilled octopus* on potatoes cream, ginger and rosemary D	€ 15
Salmon tartar with cucumber and sour chives cream DG	€ 14
Layered eggplant with buffala mozzarella from Campania and Parmisan sauce G	€ 14
Bread basket A	€ 2

FIRST COURSES

Spaghetti with tomatoe and basil sauce A	€ 9
Spaghetti with clams AB	€ 12
Tagliolini with prawns and basil pesto ACD	€ 12
Layers of pasta with meat, tomatoe sauce and bechamel ACGLO	€ 11
Rigatoni with cheek lard, eggs, black pepper and pecorino cheese ACGO	€ 11
Rigatoni with tomatoe sauce, cheek lard, pecorino and parmisan cheese ACG	€ 11
Risotto with porcini mashrooms G	€ 15
Tonnarelli (pasta) with pecorino cheese sauce and black pepper AG	€ 10
Pasta with meat and tomattoe sauce ACGLO	€ 11
Risotto with radicchio, taleggio cheese and speck ham G	€ 15
Pappardelle (pasta) with white sauce of Irish lamb AG	€ 16

SALADS

Insalata mista (lettuce, radicchio, rocket, tomato, fennel, carrots)	€ 10
Insalata greca (tomatoes, red peppers and cucumbers with black olive with crumbled feta cheese) G	€ 12
Caesar salad (lettuce, croutons, Parmesan cheese, lemon juice, olive oil, egg, Worcestershire sauce, black pepper) AG	€ 14
Insalata tonnarella (lettuce rucula tuna mais eggs olives) CD	€ 12

MAIN COURSES

Strips of beef with rocket, small tomatoes and parmisan slivers AG	€ 15
Slice of young veal with sage G	€ 16
"Irish beef" fillet with potatoes and rosemary	€ 27
Grilled breast of chicken with potatoes	€ 14
Beefsteak with arrosted potatoes	€ 18
Bass roulade filled with crisp vegetables and lettuce cream D	€ 25
Salmon in salt crust with orange sauce and spinach D	€ 24
Escalopes with porcini mushrooms	€ 18
Fresh tuna in sesame crust with pistachios with maionnaise and beetoort CDGH	€ 28

PIZZA

Margherita AG (tomatoes, mozzarella cheese, basil)	€ 7
Napoli (tomatoes, mozzarella cheese, anchovies, origano) ADG	€ 9
Prosciutto (tomatoes, mozzarella, parma ham) AG	€ 11
Capriciosa (tomatoes, mozzarella, mushrooms, eggs, parma ham, olives) ACG	€ 12
Funghi e prosciutto (tomatoes, mozzarella cheese, mushrooms, parma ham) AG	€ 11
4 formaggi (mix italian cheese) AG	€ 10
Tonno e cipolla (tomatoes, mozzarella cheese tuna onions) ADG	€ 10

DESSERTS

Tiramisu perfumed with Bayles HG	€ 9
Pistachio "Semifreddo" of bronte with chocolate GH	€ 9
"Caprese" cake ACG	€ 9
Crumbled cake with chantilly cream ACG	€ 9
Vanilla catalan cream CG	€ 9

* Frozen food - products such as fish, not always available fresh, have been stored at a temperature of -18°

We inform our costumers that food and beverages prepared and administreted here,can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of UE Reg No.1969/2011 substanced or products causing allergies or intolerances

A. Cereals containing gluten,i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by products

B. Crostaceans and products based of shellfish

C. Eggs and by-products

D. Fish and products based on fish

E. Peanuts anb peanuts based products

F. Soy and soy-based products

G. Milk and dairy products(lactose included)

H. Fruits in shell, i.e almonds, hazel,nuts, walnuts, cashew, pecan, Braziln pistachios, macadamia nuts or queensland nuts and their by-products

L. Cereley and products based on cereley

M. Mostard and mostard based- products

N. Sesame seeds and sesame seeds based products

O. Sulphurs dioxide and sulphites in concentration above 10mh/kg

P. Lupine and lupine based products

Q. Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substance or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in sertvici and you can consult the relevant documentation that will be given or request