

## *I Sapori d'estate - Summer Flavours*

### *Menu Degustazione - Tasting Menu*

**Sformatino di melanzane su vellutata di pomodoro e basilico ligure**

*Eggplant soufflé with tomato sauce and basil*

**Insalatina tiepida di mare con julienne di verdure e aceto balsamico**

*Tepid sea salad with julienne vegetables and aromatic vinegar*

**Pappardelle con capesante, fili di zucchini e zafferano**

*Pappardelle with scallops, zucchinis and saffron*

**Frittura di pesce con verdure dorate e polentina gialla**

*Fried fish with crispy vegetables and polenta*

**Semifreddo alla mentuccia con cioccolato fondente**

*Mint parfait with dark chocolate*

## **Menu tutto compreso - All inclusive menu**

**Acqua minerale, un calice di vino D.O.C., caffè espresso e coperto incluso**

*Mineral Water, a glass of D.O.C. wine, coffee and cover charge included*

***Euro 43,00***

## Antipasti - Starters

**Assortimento di salumi pregiati locali con bruschette piccantine**

*Selection of local cold cuts and spicy toasted bread with oil, garlic and diced tomatoes*

**Euro 9,00**

**Bresaola e sfilacci di burrata di bufala a km. Zero**

*Bresaola (salted beef) and local buffalo "burrata"*

**Euro 9,50**

## **Vegetariano - Vegetarian**

**Sformatino di melanzane su vellutata di pomodoro e basilico ligure**

*Eggplant soufflé with tomato sauce and basil*

**Euro 8,00**

## **Pesce - Seafood**

**Insalatina tiepida di mare con julienne di verdine e aceto balsamico**

*Tepid sea salad with julienne vegetables and aromatic vinegar*

**Euro 12,00**

**Tavolozza di pesci marinati dallo chef con pane croccante e olio al rosmarino**

*Selection of home-made marinated fish with crispy bread and rosemary oil*

**Euro 13,00**

## Zuppe e risotti - Soups and Risotti

**Zuppa di pomodoro tiepida e pane toscano all'olio extra vergine d'oliva**

*Tepid tomato soup and Tuscan bread with extra-virgin olive oil*

*Euro 7,50*

**Risotto con melone e pepe rosa mantecato alla Casatella**

*Risotto with melon, pepper and 'Casatella' cheese*

*Euro 9,50*

## Pasta fatta in casa - Home-made Pasta

**Pennette alla vodka con pesto d'erbe e speck tirolese**

*Penne with vodka, basil pesto and speck ham*

*Euro 8,50*

**Tagliolini al limone con julienne di pollo dorato e vellutata di parmigiano**

*Lemon thin noodles with crispy chicken and parmesan cream*

*Euro 9,50*

**Ravioloni di melanzane padellati pomodoro fresco e basilico**

*Eggplant stuffed ravioli pan-fried with fresh tomato and basil*

*Euro 11,00*

## **Vegetariano - Vegetarian**

**Caserecce all'uovo con pomodorini, olive taggiasche e capperi pestati**

*'Caserecce' with tomato, olives and crushed capers*

*Euro 8,00*

## **Pesce - Seafood**

**Spaghettoni al nero di seppia con seppioline alla veneziana**

*Sepia spaghetti with small cuttlefishes*

*Euro 10,00*

**Pappardelle con capesante, fili di zucchine e zafferano**

*'Pappardelle' with scallops, zucchini and saffron*

*Euro 12,00*

## Carni - Meats

**Sfogliata al carpaccio di manzo affumicato e pomodoro cuor di bue al basilico**

*Smoked beef 'carpaccio' and big tomatoes with basil*

*Euro 16,00*

**Tagliata di suprema di pollo steccata al lardo su letto di rucoletta selvatica e pomodorini conditi**

*Larded chicken sirloin on wild rucoletta and seasoned tomatoes*

*Euro 18,00*

**Costata di Scottona irlandese (ca. 400 gr.) grigliata al sale affumicato con verdure alla piastra**

*Irish T-bone steak (about 400 gr.) with smoked salt and grilled vegetables*

*Euro 25,00*

**Filetto di manzo con pepe nero pestato e salsa bianca al formaggio Asiago**

*Beef tenderloin beef with crushed black pepper and white Asiago cheese sauce*

*Euro 26,00*

## Vegetariano - Vegetarian

**Verdure alla griglia con olio aromatico, patate al rosmarino e scamorza alla piastra**

*Grilled vegetables with aromatic oil, potatoes with rosemary and grilled Scamorza cheese*

*Euro 18,00*

## Pesce - Seafood

**Frittura di pesce con verdure dorate e polentina gialla**

*Fried fish with crispy vegetables and polenta*

*Euro 19,00*

**Filetto di orata in crosta di pane bianco e zenzero**

*Black sea bass fillet in white bread crust and ginger*

*Euro 21,00*

## I Piatti Unici - All-in-one course

**Risotto con zucchine e zafferano, roastbeef tiepido al rosmarino e patate dorate**

*Risotto with zucchinis and saffron, tepid roast-beef with rosemary and crispy potatoes*

*Euro 21,00*

## **Vegetariano - Vegetarian**

**Spaghettoni con pomodorini e basilico, mozzarella caprese e verdure alla griglia**

*Spaghetti with tomatoes and basil, 'mozzarella caprese' and grilled vegetables*

*Euro 19,00*

## **Pesce - Seafood**

**Pennette alla Busara e pesto, salmone marinato in casa con insalatina e patate prezzemolate**

*Pennette with shrimps, drops and basil pesto, homemade marinated salmon with salad and parsley potatoes*

*Euro 23,00*

## *Dedicati ai più piccoli – Menu Kids*

**Pasta al ragù o al pomodoro**

*Pasta with tomato or Bolognese sauce*

*Euro 5,00*

**Lasagne classiche al ragù**

*Lasagne Bolognese*

*Euro 5,00*

**Petto di pollo ai ferri con patate fritte**

*Grilled chicken breast with french fries*

*Euro 8,00*

**Cotoletta alla milanese con patate fritte**

*Wiener Schnitzel with french fries*

*Euro 10,00*

## *Il Piatto unico per i più piccoli – All-in-one couse for kids*

**Pasta al ragù e petto di pollo ai ferri con patate fritte**

*Pasta with Bolognese sauce and grilled chicken breast with french fries*

*Euro 10,50*