

Antipasti

“Appetizers”

***I Tre Prosciutti (Parma – Nostrano – San Daniele)
con Giardiniera di Sottaceti, Salsa al Cren, Olive Taggiasche e di Cerignola***

*“Parma Ham, Local Ham and San Daniele Ham with mixed Pickles,
Horseradish Sauce and Olives”*

€ 16.00

***I Tre Caci (Pecorino Romano – Cacio di Pienza e Castelmagno)
Con Mostarde Agresti alla Cipolla, ai Fichi, alle Mele,
alle Pere e alla Zucca***

*“Pecorino Romano Cheese, Cacio di Pienza Cheese and Castelmagno Cheese
With a selection of homemade Mustards: Onion, Figs, Apples, Pears, Pumpkin”*

€ 18.00

***Petto d’Anatra Fumé agli Agrumi di Sicilia su Letto di Misticanza
Con Pepite di Balsamico di Modena ****

“Skomed Duck Breast with Sicilian Citrus Fruits, mixed Salad and Balsamic Vinegar”

€ 16.00

Carpaccio di Polpo con Ciuffi di Rucola e Julienne di Sedano condito con Salsa Agrumata *

“Octopus Carpaccio with Rocket Salad, Celery Julienne and Citrus Sauce”

€ 16.00

** I piatti contrassegnati con asterisco contengono prodotti surgelati*

Paste e Risotti

"Pasta and Risotto"

*Risotto agli Asparagi, Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico **

"Asparagus, Parmesan Cheese and Balsamic Vinegar Risotto"

€ 16.00

Balanzoni della Tradizione alla Crema di Parmigiano Reggiano

DOP 36 mesi

"Traditional Balanzoni pasta with 36-month Parmesan Cheese Cream"

€ 16.00

Tagliatelle con il Ragù Classico delle Terre dell'Emilia

"Tagliatelle Pasta with Emilian Ragout"

€ 15.00

Tortellini in Brodo di Cappone

"Tortellini Pasta in Capon Broth"

€ 20.00

*Risotto Alla Pescatora **

"Seafood Risotto"

€ 18.00

*Scialatielli allo Scoglio **

"Scialatielli Past with Seafood"

€ 20.00

** I piatti contrassegnati con asterisco contengono prodotti surgelati*

Pietanze

“Main Dishes”

Filetto al Pepe Verde

“Fillet with Green Pepper Sauce”

€ 28.00

Tagliata di Manzo

Beef Steak

€ 24.00

Cotoletta alla Bolognese

“Veal Cutlet with Ham and cheese”

€ 20.00

Gulash e Polenta

“Gulash with Polenta”

€ 16.00

*Frittura di Calamari e Gamberi Classica e Croccante **

“Crunchy Fried Calamari and Prawns”

€ 24.00

*Branzino Gratinato **

“Sea Bass Fish au Gratin”

€ 18.00

*Trancio di Pesce Spada alla Mediterranea **

“Swordfish Slice with Olives, Capers and Cherry Tomatoes”

€ 20.00

*Tagliata di Tonno alla Griglia in Crosta di Pane e Sesamo **

“Grilled Tuna Steak in Bread and Sesame Crust”

€ 20.00

* I piatti contrassegnati con asterisco contengono prodotti surgelati

Contorni

"Sides"

Spicchi di Patate rosolate al Forno

"Baked Potatoes"

€ 6.00

*Patatine Fritte Classiche e Croccanti **

"Crunchy French Fries"

€ 6.00

*Verdure Pastellate in Tempura **

"Tempura-battered Vegetables"

€ 8.00

Grigliata Mista di Verdure di Stagione

"Grilled Seasonal Vegetables"

€ 6.00

*Giardinetto di Verdure di Stagione al Vapore **

"Steamed Seasonal Vegetables"

€ 6.00

** I piatti contrassegnati con asterisco contengono prodotti surgelati*

Insalate

“Salads”

*Insalata di Polpo e Patate **

“Octopus and Potato Salad”

€ 12.00

Insalata Tonno, Fagioli e Cipolla di Tropea

“Tuna, Beans and Tropea Red Onion Salad”

€ 10.00

La Rossa e la Verde

“Mixed Salad”

€ 6.00

*Insalata Primavera con Petto di Pollo e Formaggio **

“Spring Salad with Chicken Breast and Cheese”

€ 10.00

** I piatti contrassegnati con asterisco contengono prodotti surgelati*

Desserts

Panna Cotta

Pannacotta

€ 8.00

Creme Caramel

Creme Caramel

€ 8.00

Tiramisù

Tiramisu

€ 8.00

Crema di Mascarpone

Sweet Mascarpone Cheese Cream

€ 8.00

Sorbetto al Limone / Melone

Lemon / Melon Sorbetto

€ 5.00

Macedonia di Frutta Fresca

Fresh Fruit

€ 10.00

* I piatti contrassegnati con asterisco contengono prodotti surgelati