



## **LUNCH MENU**

Servizio dalle ore 12.30 alle ore 15.30  
Time service from 12.30 am to 3.30 pm

## **Antipasti - Hors D'oeuvres**

### **Gran selezione di sushi e sashimi**

*Selection of sushi and sashimi*

40,00

### **Tartare di branzino e finocchi con salsa all'arancia, mela verde e pinoli tostati**

*Seabass and fennel tartare with orange sauce, green apple and toasted pine nuts*

30,00

### **Ostriche Fines De Claire 6 pezzi**

*Oyster Fines de Claire 6 pieces*

25,00

### **Salmone Norvegese affumicato con carpaccio di zucchine e fiocchi di latte**

*Norwegian smoked salmon with thin zucchini slices and soft cheese flakes*

25,00

### **Ventagli di polpo al profumo di tartufo con rucola**

*Octopus salad flavored with truffle and rocket salad*

25,00

### **Insalata di mare al tepore con verdure croccanti**

*Steamed seafood salad with crunchy vegetables*

25,00

### **Guazzetto di cozze e vongole con pomodorini e pane tostato**

*Mussels and clams stew with cherry tomatoes and toasted bread*

22,00

Coperto € 5,00 / Cover charge € 5,00 p.p.

## **Piatti Freddi - Cold Dishes**

### **Bresaola di punta d'anca con soncino e scaglie di Parmigiano**

*Bresaola with soncino salad and shavings of Parmesan cheese*

22,00

### **Prosciutto di Parma con melone**

*Parma Ham with melon*

22,00

### **Tartar di manzo battuta al coltello con olive, capperi e pomodorini**

*Beef tartare with olives, capers and cherry tomatoes*

30,00

### **Burrata d'Andria con fantasia di pomodorini e acciughe del mar Cantabrico**

*Burrata cheese with colorful tomatoes and Cantabrian anchovies*

25,00

### **Caprese con mozzarella di bufala ( 250 gr. )**

*Buffalo mozzarella cheese with fresh tomatoes and basil*

23,00

### **Gazpacho all'Andalusa**

*Andalusian Gazpacho*

18,00

### **Vitello tonnato**

*Cold veal in tuna sauce*

25,00

## **Primi Piatti - First Course**

### **Paccheri “Gerardo di Nola” all’astice**

*Paccheri pasta “Gerardo di Nola” with lobster*

28,00

### **Risotto Carnaroli con frutti di mare**

*Carnaroli risotto with seafood*

25,00

### **Scrigni di burrata con pomodorini pachino e basilico**

*Burrata cheese ravioli with cherry tomatoes and basil*

22,00

### **Gnocchi di patata viola con pescatrice, fiori di zucca e pomodorino giallo**

*Purple potatoes with monkfish, pumpkin flowers and yellow cherry tomatoes*

25,00

### **Linguina di farro aglio, olio e peperoncino con tartar di gamberi al lime**

*Spelt linguine with garlic, olive oil, fresh chilli and prawns & lime tartar*

25,00

### **Maltagliati alle verdure e straccetti di bufala**

*Fresh pasta with vegetables and buffalo cheese*

22,00

Coperto € 5,00 / Cover charge € 5,00 p.p.

## **Secondi di Pesce – Fish Main Course**

### **Il pescato del giorno / Catch of the day**

*10,00 euro all'ettogrammo*

### **Seppia alla griglia con sedano croccante, mela verde e maionese vegana**

*Grilled cuttlefish with crunchy celery, green apple and vegan mayonnaise*

*40,00*

### **Il nostro fritto di calamari, gamberi e verdure**

*Mixed fried fish and vegetables*

*32,00*

### **Catalana di scampi con pomodorini, sedano bianco e cipolla rossa di Tropea**

*Steamed scampi with cherry tomatoes, white celery and red onions*

*45,00*

### **Trancio di salmone con insalatina croccante e patate schiacciate affumicate**

*Steak of salmon with fresh mix salad, mashed and smoked potatoes*

*35,00*

Coperto € 5,00 / Cover charge € 5,00 p.p.

**Secondi di Carne – Meat Main Course**

**Filetto di Angus Argentino alla griglia (gr. 200)**

*Grilled fillet of "Angus" beef*

32,00

**Tagliata di pollo alla griglia con cous cous alle verdure**

*Sliced grilled chicken with cous cous and vegetables*

28,00

**Scaloppa di vitello alla Milanese con patatine fritte**

*Veal escalope Milanese style with french fries*

30,00

## **Le Verdure – Vegetables**

### **Insalata di stagione**

*Seasonal mixed salad*  
18,00

### **Insalata Nizzarda**

*Niçoise salad*  
22,00

### **Caesar salad**

*Lettuce, grilled chicken, croutons, Parmesan cheese and caesar sauce*  
25,00

### **Insalata primavera**

*Salad with lettuce, tomatoes, corn, tuna fish and mozzarella cheese*  
22,00

### **Grigliata mista di verdure con olio al basilico**

*Mix of grilled vegetables with basil oil*  
22,00

## **Pizza - Piz̄za**

### **Margherita, con pomodoro e mozzarella**

*with tomato sauce and mozzarella cheese*

20,00

### **Diavolina, con pomodoro, salame piccante e Gorgonzola**

*with tomato sauce, pepperoni and Gorgonzola cheese*

20,00

### **Ortolana, con mozzarella e verdure grigliate**

*with mozzarella cheese and grilled vegetables*

20,00

### **Crudaiola, con mozzarella, rucola, pomodorini ciliegia**

**Parmigiano e prosciutto crudo**

*with mozzarella cheese, rocket salad, cherry tomatoes, Parmesan cheese and raw ham*

20,00

### **Regina, con mozzarella, prosciutto cotto e provola affumicata**

*with mozzarella cheese, ham and smoked cheese*

20,00



## **Dessert - *Desserts***

### **Coppa gelato misto**

*Ice-cream sundae*

10,00

### **Sorbetto**

*Sorbet*

15,00

### **I dolci del giorno ( a porzione )**

*Assorted homemade cakes (per portion)*

15,00

### **Frutti di bosco**

*Wild berries*

15,00

### **Frutta fresca ( a porzione )**

*Fresh fruit ( per portion )*

15,00

*AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO  
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI SEGUENTI  
ALLERGENI:  
CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO,  
SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI)*

*LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI*

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES  
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:  
CEREALS, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DAIRY PRODUCTS,  
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)*

*WE ENCOURAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION.*