

MENU' ALLA CARTA

Antipasti

<i>Freschezza dell'orto con gamberi e salsa agra</i>	€ 13,00
<i>(shrimps with fresh vegetable and lemon sauce)</i>	
<i>Fantasia di carpacci di pesce del giorno marinati al lime</i>	€ 13,00
<i>(sea-bass carpaccio)</i>	
<i>Prosciutto dolce di Parma e cubetti di melone Cantalupo</i>	€ 10,00
<i>(less salty raw ham and melon)</i>	
<i>Isolotto di pomodorini Pachino e burrata mignon con gocce di pesto</i>	€ 13,00
<i>(beef tartare)</i>	
<i>Tagliere rustico di salumi, formaggi e marmellate</i>	€ 10,00
<i>(cold cuts and cheese)</i>	

Primi piatti

<i>Straccetti di grano duro con vongole veraci e julienne di zucchine</i>	€ 12,00
<i>(italian pasta with carpet-shell and zucchini)</i>	
<i>Maccheroncini con concassè di pesce spada, datterini e olive di Gaeta</i>	€ 12,00
<i>(pasta with swordfish, tomato and olive)</i>	
<i>Risotto "Acquerello" con asparagi, tomino e bacon croccante</i>	€ 12,00
<i>(risotto with asparagus, cheese and bacon)</i>	
<i>Risotto alla milanese</i>	€ 11,00
<i>(risotto Milanese style)</i>	
<i>Crema tiepida di patate e porri al profumo di tartufo</i>	€ 11,00
<i>(soup of potato and leek with truffle oil)</i>	

Linguine con ragù di mazzancolle e pesto di pistacchi di Bronte € 12,00
(spaghetti with shrimps and Bronte's pistachio)

Secondi piatti

Cotoletta alla milanese € 13,00
(wiener Schnitzel)

Filetto di fassona grigliato con roesti di patate € 16,00
(fillet of beef grilled with potato's roesti)

Entrecote spadellata nella scamorza affumicata € 14,00
(entrecote with smoked scamorza)

Tagliata di tonno scottato con pesto di menta selvatica € 13,00
(tuna coated in mint cream)

Fritto misto di pesce e bastoncini di zuccina € 15,00
(mixed fried fish with courgettes)

Gamberoni flambati al Courvoisier su crema di rucola selvatica e scaglie di ricotta salata € 15,00
(king prawns pan fried with Courvoisier and rocket cream)

Filetto di orata in crosta bianca con mandorle e nocciole tostate al burro € 14,00
(fillets of gilthead with almond and hazelnuts)

Contorni

Verdure grigliate € 4,00
(grilled vegetables)

Patate fritte € 4,00
(french fried potatoes)

<i>Insalata mista</i>	€ 4,00
<i>(mix salad)</i>	
<i>Patate al forno</i>	€ 4,00
<i>(roast potatoes)</i>	
<i>Spinaci saltati al burro</i>	€ 4,00
<i>(buttered red leaf-spinach)</i>	

Dessert

<i>La fragola nelle quattro consistenze</i>	€ 6,00
<i>(strawberry in four consistencies)</i>	
<i>Il soufflé al cioccolato fondente dal cuore morbido</i>	€ 6,00
<i>(chocolate soufflé)</i>	
<i>Il tiramisù all'amaretto</i>	€ 6,00
<i>(tiramisù)</i>	
<i>Briciole di meringa con crema chantilly</i>	€ 6,00
<i>(meringue with chantilly cream)</i>	
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 4,00
<i>(lemon sherbet)</i>	

MENU' NO STOP!

Per i più golosi proponiamo il nostro menù no stop, con un assortito antipasto a buffet e a seguire saremo noi a proporvi, uno dietro l'altro, i nostri primi piatti, tutti rigorosamente fatti in casa!! (valido solo per l'intero tavolo)

€ 25,00 per persona con inclusi acqua e coperto

MENU' NO STOP!

For the sweet tooth we offer our no-stop menu, with an assorted appetizer buffet and we will follow us to offer you, one behind the other, our main course, all homemade !!

€ 25,00 per person including water and covered