

PROPOSTE PRANZO
Dal Lunedì al Venerdì h 12.15 -
h15.00

LUNCH SELECTIONS
Monday to Friday 12.15pm - 15.00pm

Buffet dello Chef € 30
Chef's buffet

+

una pietanza dal menu
a course from the menu

Buffet dello Chef € 35
Chef's buffet

+

una pietanza dal menu
a course from the menu

+

Dolce a Buffet
Sweet Buffet

ANTIPASTI/STARTERS

16 Calamaro alla griglia con crema di piselli
e datterini confit
Grilled squid with peas cream and confit cherry tomatoes

16 Carpaccio di manzo marinato
Marinated beef carpaccio

Millefoglie di spigola con pane gattiau 18
Sea bass mille feuille with "gattiau" bread

Tomino di capra grigliato con insalatina di stagione 16
Grilled goat cheese with fresh seasonal salad

PRIMI/FIRST COURSES

su richiesta pasta e pane senza glutine
ask for gluten free pasta and bread

Tagliolini con branzino e agrumi 24
Home made tagliolini with sea bass and citrus

Fettuccine con ragù bianco di coniglio 22
Home made fettuccine with rabbit ragout

Spaghetti alle vongole veraci e fagiolini 22
Spaghetti with clams and green beans

Mezze maniche alla gricia con mentuccia
18
*Mezze maniche pasta "gricia" style with bacon,
pecorino cheese and roman mynth*

SECONDI/MAIN COURSES

Filetto di spigola

24

con verdure di stagione

Sea bass fillet with seasonal vegetables

Tagliata di controfiletto con patate a sfoglia

24

Beef sirloin with our potatoes

Trancio di pesce spada grigliato con salsa verde

26

Grilled swordfish with green sauce

Hamburger di vitello con patate e le nostre salse

20

Veal hamburger with potatoes and our home made sauces

CONTORNI/SIDES

Insalata verde <i>Green salad</i>	7
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	9
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	8
Verdure ripassate di stagione <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	8

Gentile Ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Saremo lieti di consigliarLa nel migliore dei modi.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the most suitable dish for any specific food intolerance issue. Our staff are trained and we hope to find the best way to satisfy our customers and meet their specific needs.

DESSERT

	Selezione di formaggi <i>Cheeses selection</i>	18
	Tiramisù tradizionale <i>Traditional tiramisù</i>	12
	Panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta with wild berries</i>	12
10	Gelati o Sorbetti di nostra produzione <i>Homemade ice cream or sorbet</i>	