



Ferragosto 2018

Albergo - Ristorante - Pizzeria

Antipasti

Euro cad.

Insalata di spinaci freschi, caprino, noci e speck croccante <i>Fresh spinach salad with goat cheese, bacon and walnuts</i>	10,00
Insalata di mare tiepida <i>Mixed seafood salad</i>	13,00
Sapore di Mare - Spada affumicato, cocktail di gamberi, insalata di piovra <i>Smoked swordfish, shrimp cocktail, octopus salad</i>	14,00
Melanzane alla parmigiana <i>Eggplant Parmesan</i>	9,50
Vitello tonnato <i>Tufts Sliced veal with tuna sauce</i>	11,00
Focaccia burrata e crudo di Parma <i>Focaccia with burrata cheese and Parma's ham</i>	10,00
Focaccia Milano (gorgonzola, ricotta, acciughe e fiori di zucca) <i>Focaccia with gorgonzola, ricotta cheese, acciughe e fiori di zucca</i>	10,00

Primi

Spaghetti ai frutti di mare - Spaghetti with tomato, garlic, seafood	14,00
Lasagnetta in cocotte - Bolognese lasagna in casserole	11,00
Pansotti con salsa di noci <i>Lean stuffed ravioli with walnut sauce</i>	11,00
Gnocchetti crema di zafferano e zola <i>Potato dumplings with saffron and gorgonzola cream</i>	12,00
Paccheri di kamut alla carbonara di gamberi <i>Organic Kamut paccheri with egg, bacon, parmesan and shrimps</i>	14,50
Crespelle di farina di ceci con ricotta pesto e fagiolini <i>Chickpea flour crepes with ricotta cheese, pesto and green beans</i>	12,00

Secondi

Tagliata di manzo Estiva (olive, pomodorini, parmigiano) <i>Sliced beef steak with cherry, olives and Parmesan cheese</i>	20,00
Filetto di manzo alla griglia – Grilled beef fillet	18,50
Filetto di manzo al Chianti – Beef fillet with Chianti wine sauce	20,50
Frittura di mare – Mixed deep-fried fish	21,00
Filetto di branzino al cartoccio trasparente <i>Fillet of sea bass backed in foil</i>	18,50
Carpaccio di ombrina e scampi al rosmarino e timo (scottato) <i>Croaker carpaccio and scampi with rosemary and thyme</i>	20,00
Seppie alla griglia, gamberi e zucchini <i>Grilled cuttlefish, shrimp and zucchini</i>	17,00



Albergo - Ristorante - Pizzeria

Lo Chef Oliviero consiglia

Tagliere di Agosto: fichi, due salami, taleggio croccante, patè di fave fresche

Piatto "Lilliput" (Crema al limone, scampo, cozze, seppia, verdure)

Chitarrina all'uovo con gallinella e origano

Mafalde con funghi porcini freschi

Carpaccio di manzo con porcini freschi trifolati

Trancio di salmone alla piastra con verdure e salsa yogurt

Tagliere di formaggi misti e mostarda

Focaccia "Milano": gorgonzola, ricotta, acciughe e fiori di zucca

Focaccia burrata e crudo di Parma

Coppa di frutta fresca con yogurt

I Fruttini ♦ Seasonal fruit ice cream and sorbet