



I NOSTRI MENU'

OUR MENU'





MENU' 1

Antipasti:

Zuppetta di frutti di mare e acciughe impanate
Breaded seafood and anchovies soup

Primo piatto:

Trenette al pesto con patate e fagiolini
Trenette with pesto with potatoes and green beans

Secondo piatto:

Stoccafisso accomodato
Stockfish accommodated

Dessert

Crema al cioccolato fondente con frutti di bosco, o tiramisù.
Dark chocolate cream with berries and/or tiramisu

Vino Bianco e Vino Rosso locale inclusi
Local White and Red wine

€. 110.00 per persone/per person

Prenotazione Menu con 2/3 giorni di anticipo
Menu reservation 2/3 days in advance

Pagamento: Bonifico Bancario – Paypall – Revolut – Cash

Payment: Bank transfer – Paypall – Revolut – Cash



MENU' 2

Antipasti:

Muscoli alla marinara o acciughe impanate
Muscles marinara style or breaded anchovies

Primo piatto:

Spaghetti ai muscoli
Spaghetti with muscles

Secondo piatto:

Seppie in zemino (accomodate con ceci e bietole)
Cuttlefish in zemino (accommodate with chickpeas and chard)

Dessert

Crema al cioccolato fondente con frutti di bosco, o tiramisù.
Dark chocolate cream with berries and or tiramisu

Vino Bianco e Vino Rosso locale inclusi
Local White and Red wine included

€. 110.00 per persone/per person

Prenotazione Menu con 2/3 giorni di anticipo
Menu reservation 2/3 days in advance

Pagamento: *Bonifico Bancario – Paypoll – Revolut – Cash*
Payment: *Bakc transfer – Paypoll – Revolut – Cash*



MENU' 3

Antipasti:

Misto salumi e formaggi
Mixed cured meats and cheeses

Primo piatto:

Ravioli al tocco (sugo di carne)
Ravioli to the touch (gravy)

Secondo piatto:

Ossobuco alle olive taggiasche con patate al forno
Ossobuco with Taggiasca olives and baked potatoes

Dessert

Crema al cioccolato fondente con frutti di bosco, o tiramisù.
Dark chocolate cream with berries and or tiramisu

Vino Bianco e Vino Rosso locale inclusi
Local White and Red wine included

€. 110.00 per persone/per person

Prenotazione Menu con 2/3 giorni di anticipo
Menu reservation 2/3 days in advance

Pagamento: *Bonifico Bancario – Paypoll – Revolut – Cash*
Payment: *Bakc transfer – Paypoll – Revolut – Cash*



MENU' 4

Antipasti:

Calamari alla Piastra con verdure alla griglia
Grilled calamari with grilled vegetables

Primo piatto:

Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti Carbonara

Secondo piatto:

Asado
Asado

Dessert

Crema al cioccolato fondente con frutti di bosco o tiramisù.
Dark chocolate cream with berries and or tiramisu

Vino Bianco e Vino Rosso locale inclusi
Local White and Red wine included

€ . 110.00 per persone/per person

Prenotazione Menu con 2/3 giorni di anticipo
Menu reservation 2/3 days in advance

Pagamento: Bonifico Bancario – Paypoll – Revolut – Cash

Payment: Bank transfer – Paypoll – Revolut – Cash