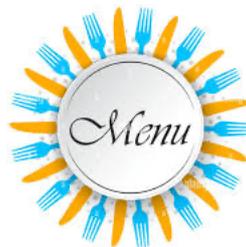




## **I NOSTRI MENU'**

\*\*\*\*\*

## **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, e/o creme brulé alle fragole, o tiramisù.  
*Dark chocolate cream with berries and/or strawberry creme brulé or tiramisu*

*Vino Bianco e Vino rosso locale*  
*Local White and Red wine*

**€ . 90.00 per persone/per person**

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



## MENU' 2

### Antipasti:

*Muscoli alla marinara e acciughe impanate*  
*Muscles marinara style and 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, e/o creme brulé alle fragole, o tiramisù.*  
*Dark chocolate cream with berries and/or strawberry creme brulé or tiramisù*

*Vino Bianco e Vino rosso locale*  
*Local White and Red wine*

**€. 90.00 per persone/per person**

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



## MENU' 3

### Antipasti:

*Misto salumi e formaggi e carpaccio con rucola e mozzarella di bufala*  
*Mixed cured meats and cheeses and carpaccio with rocket and buffalo mozzarella*

### Primo piatto:

*Ravioli al tocco*  
*Ravioli to the touch*

### 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, e/o creme brulé alle fragole, o tiramisù.*  
*Dark chocolate cream with berries and/or strawberry creme brulé or tiramisu*

*Vino Bianco e Vino rosso locale*  
*Local White and Red wine*

**€. 90.00 per persone/per person**

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



## MENU' 4

**Antipasti:**

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

**Primo piatto:**

*Flan di zucchine con fonduta di San Ste'*  
*Courgette flan with San Ste' fondue*

**Secondo piatto:**

*Asado*  
*Asado*

**Dessert**

*Crema al cioccolato fondente con frutti di bosco, e/o creme brulé alle fragole, o tiramisù.*  
*Dark chocolate cream with berries and/or strawberry creme brulé or tiramisu*

*Vino Bianco e Vino rosso locale*  
*Local White and Red wine*

**€. 90.00 per persone/per person**

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