



MENÙ
MENU

MENÙ
MENU

APERITIVO

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

un delizioso rinfrescante mix di Aperol e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.

CAMPARI SPRITZ

un elegante connubio tra Campari e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari con aggiunta di seltz.

MIMOSA

scintillante e leggero con Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari e succo d'arancia.

CREA IL TUO COCKTAIL PREFERITO

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky o scegli un vino dalla nostra Cantina o una nostra birra selezionata.

ACCOMPAGNALO CON

mandorle ed anacardi salati.

APERITIF

ENJOY AN ITALIAN CLASSIC

APEROL SPRITZ

a delightfully refreshing blend of Aperol and Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.

CAMPARI SPRITZ

an elegant twist made with Campari, Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and seltz.

MIMOSA

sparkling and light made with Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and orange juice.

CREATE YOUR FAVORITE COCKTAIL

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky or enjoy our boutique selection of Italian wines and craft beer.

SAVOR IT WITH

salted almonds and cashewnuts.

ANTIPASTI

FLAN DI ZUCCA

Flan di zucca al parmigiano con funghi e semi di zucca tostati.

MANZO AFFUMICATO

Manzo cotto affumicato con carciofini grigliati, scaglie di grana e pomodorino cherry arrostito.

PRIMI

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Orecchiette alle cime di rapa, alici di Cetara, pomodorini e gratin di pane profumato.

MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

Pasta con pomodori datterini gialli e rossi, pomodori San Marzano ed olio al basilico.

STARTER

PUMPKIN FLAN

Pumpkin and parmesan cheese flan with mushrooms and toasted pumpkin seeds.

SMOKED BEEF

Smoked cooked beef served with artichokes, grana flakes and roasted cherry tomato.

PASTA

TURNIP GREENS ORECCHIETTE PASTA

Italian pasta with turnip greens, dressed with anchovies of Cetara, tomatoes and herbs bread crumble.

THREE TOMATOES “MACCHERONCELLI”

Short pasta with yellow and red datterini tomatoes, San Marzano tomatoes with basil flavored oil.

SECONDI

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL BARBARESCO

Guancia di manzo, accompagnata da zucca arrosto a cubetti e bietoline saltate.

INVOLTINO DI ORATA

Involtino di orata cotto a vapore, in guazzetto di pomodorini e olive taggiasche, servito con patate prezzemolate e spinaci saltati.

CONTORNO

Verdure grigliate.

PANE

*Filone casareccio di segale a lievitazione naturale.
Selezione di pane misto.*

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi della tradizione italiana serviti con albicocca disidratata, pistacchi e mostarda senapata di pere.

In sequenza di degustazione:

Piave DOP mezzano, Fiore Sardo, Parmigiano Reggiano DOP.

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TIRAMISÙ

Tiramisù con glassa di caffè e crumble di cacao amaro.

MAIN COURSE

BRAISED BEEF CHEEK MEAT WITH BARBARESCO

Beef cheek, accompanied by roasted cubed pumpkin and sautéed chard.

SEA BREAM ROLL

Steamed sea bream roll, in a stew of cherry tomatoes and Taggiasca olives, parsley potatoes and sautéed spinach.

ACCOMPANIMENTS

Grilled vegetables.

BREAD

*Rustic natural leaven rye bread loaf.
Selection of mixed breads.*

TO ROUND OFF

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience served with pear mustard, a dried apricot and pistachios.

Tasting sequence:

PDO Piave mezzano, Fiore Sardo, PDO Parmigiano Reggiano.

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

COFFEE TIRAMISU

Tiramisu with coffee glaze and dark cocoa crumble.

SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA
SERVITI CON ALBICOCCA DISIDRATATA, PISTACCHI E
MOSTARDA SENAPATA DI PERE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

PIZZA NAPOLETANA GOURMET CON SALSA DI POMODORINI
GIALLI, POMODORINI ROSSI SEMI-DRY, SCAMORZA AFFUMICATA
E OLIVE TAGGIASCHE, SERVITA CALDA

TRANCIO DI BROWNIE ALLE NOCI

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

ASSORTED ITALIAN PDO CHEESE BOARD SERVED WITH
PEAR MUSTARD, A DRIED APRICOT AND
PISTACHIOS

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

GOURMET NEAPOLITAN STONE BAKED PIZZA, WITH YELLOW
TOMATO SAUCE, SEMI-DRY RED TOMATOES, SMOKED SCAMORZA
CHEESE AND TAGGIASCA OLIVES, SERVED HOT

WALNUT BROWNIE

ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION

DA BERE

SOFT DRINKS & SUCCHI

Succo d'arancia

Succo d'ananas

Coca Cola

Coca Cola Zero

Birra

Tonica

Ginger ale

ACQUA

Naturale e Frizzante

TÈ E TISANE

Tè classico

Tè verde

Tisana digestiva

Tisana rilassante

Camomilla

CAFFÈ

Cappuccino

Caffè espresso

Caffè espresso decaffeinato

Caffè americano

E per completare il pasto, sono a vostra disposizione Amaro, Grappa, Limoncello e vino dolce.

DRINKS AND BEVERAGES

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Beer

Tonic water

Ginger ale

WATER

Still or Sparkling

TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Ceylon Black

China Green

Digestive herbal infusion

Relaxing herbal infusion

Golden Flowers Tea

COFFEE

Cappuccino

Espresso coffee

Decaffeinated Espresso

Italian instant coffee

And to complete your meal, enjoy an Amaro, a Grappa, a Limoncello or a sweet dessert wine.



AZ 777

