



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 un Crodino analcolico, oppure 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, non-alcoholic Crodino, 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

CAVATELLI CACIO, PEPE E CARCIOFO

Cavatelli con fonduta leggera di cacio, pepe e limone, serviti con caponatina di carciofi alla romana e pomodorini semi-dry.

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

CAVATELLI PASTA WITH CHEESE, PEPPER AND ARTICHOKES

Cavatelli with light cacio cheese, pepper and lemon fondue, served with a "caponata" of Roman artichokes and semi-dry cherry tomatoes.

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.

PER FINIRE

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP:

PARMIGIANO REGGIANO, FONTINA E FIORE SARDO, SERVITI CON COTOGNATA DI MELE, PRUGNE SECCHIE E NOCI

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.

TO ROUND OFF

ASSORTED PDO CHEESE BOARD:

PARMIGIANO REGGIANO, FONTINA, SARDINIAN FLOWER CHEESE WITH APPLE QUINCE JAM, DRIED PLUMS AND WALNUTS.

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

COFFEE TIRAMISU

Tiramisu with coffee glaze and dark cocoa crumble.

SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP SERVITA CON COTOGNATA DI MELE,
PRUGNE SECCHE E NOCI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

PIZZA NAPOLETANA GOURMET COTTA SU PIETRA, CON CREMA DI
PATATE, CICORIA LEGGERMENTE PICCANTE, POMODORI SECCHI E
MOZZARELLA DI BUFALA, SERVITA CALDA

TRANCIO DI BROWNIE ALLE NOCI

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

ASSORTED PDO CHEESE BOARD SERVED WITH APPLE QUINCE JAM, DRIED PLUMS AND WALNUTS

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

GOURMET NEAPOLITAN STONE BAKED PIZZA, WITH CREAM OF POTATOES, SLIGHTLY SPICY CHICORY, DRIED TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA, 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

Soda

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.

TO DRINK

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Beer

Tonica water

Ginger ale

WATER

Natural or Sparkling

TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Ceylon Black

China Green

Lemongrass and Linden Blossom

Golden Flowers Tea

Herbal Relax Tea

COFFEE

Cappuccino

Espresso coffee

Decaffeinated Espresso

Brewed coffee

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



AZ 777

