



**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

## 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 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.*

# 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:*

*primo sale, fontina, 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.*

# TO ROUND OFF

## **ITALIAN DAIRY EXPERIENCE**

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

*Tasting sequence:*

*“primo sale”, fontina, parmigiano reggiano PDO.*

## **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 CREMA DI ASPARAGI,  
POMODORINI SEMI-DRY, OLIVE RIVIERA E MOZZARELLA,  
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 CREAM OF  
ASPARAGUS, DRIED TOMATOES, OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE,  
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.*

# DRINKS AND BEVERAGES

## 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



