

menù

18/20

diciottoventi
CUCINA E CANTINA

ANTIPASTI

starter

CAPRESE RAINBOW

Insalatina di pomodorini, mozzarella di Bufala Campana DOP 125g ed olio verde
Tomato salad, buffalo mozzarella DOP 125g and fresh basil

€ 13,00

Allergeni/Allergens 7

BATTUTA DI MANZO

Tartare di Manzo battuta al coltello, uovo di quaglia, chips di pane, capperi di Pantelleria e dressing senape e miele
Beef tartare hand-chopped, quail egg, bread chips, Pantelleria capers, and mustard-honey dressing

€ 17,00

Allergeni/Allergens 8, 6, 7, 12, 14

24 MESI

Prosciutto crudo "Villani" stagionato 24 mesi e mozzarella di bufala
Aged "Villani" prosciutto crudo (24 months) and buffalo mozzarella

€ 15,00

Allergeni/Allergens 7

PRIMI

first

IL TAGLIOLINO

Taglioni di pasta fresca crema di pomodoro arrosto, stracciatella, taggiasche di riviera e basilico
Fresh tagliolini with roasted tomato cream, stracciatella cheese, Riviera Taggiasca olives, and basil

€ 15,00

Allergeni/Allergens 8, 6, 7

MILANO

Riso carnali "selezione Oltre Po Pavese" alla Milanese
Carnaroli rice "Oltrepò Pavese selection", Milanese-style saffron risotto

€ 15,00

Allergeni/Allergens 7

LA BOLOGNESE

Classica lasagna con ragù alla bolognese
Classic lasagna with Bolognese ragù

€ 14,00

Allergeni/Allergens 8, 6, 7, 11, 14

GRIGLIA

grill

Filetto di manzo Irlandese, spinacino croccante ed il suo jus

Irish beef fillet, crispy baby spinach, and its jus

€ 32,00

Allergeni/Allergens 11, 14

Trancio di salmone scottato e verdure grill

Seared salmon fillet and grilled vegetables

€ 24,00

Allergeni/Allergens 5

CONTORNI

sides

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 7,00

Insalatina mista con carote e pomodori

Green salad with tomatoes and carrots

€ 6,00

Patate fritte*

Fried potatoes

€ 5,00

HEALTHY

& vegetables

CEASAR SALAD

Iceberg, petto di pollo, crostini di pane, scaglie di grana, bacon, salsa ceasar

Iceberg lettuce, chicken breast, croutons, parmesan shavings, bacon, ceasar sauce

€ 18,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 12

MINISTRONE DEL CONTADINO

Minestrone con zucchine, carote, piselli, sedano rapa, pomodoro concassé, ceci, crostini aromatici ed olio evo

Soup with zucchinis, carrots, peas, celeriac, tomato concasse, chickpeas, aromatic crutons and extravergin olive oil

€ 14,00

Allergeni/Allergens 8, 11, 15

DOLCI

dessert

POP 18/20

Gelato fior di latte, pop-corn caramellati e salsa mou
Ice cream, caramel pop-corn and mou sauce

€ 8,00

Allergeni/Allergens 1, 7

TIRAMISÙ

Tiramisù con polvere di cacao amaro e chicchi di caffè
Traditional Tiramisù home made with bitter cocoa

€ 8,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

FRUTTERIA

Macedonia di frutta fresca di stagione
Fresh seasonal fruit salad

€ 8,00

Allergeni/Allergens

SORBETTO

Ai limoni di Sorrento
Lemon sorbet

€ 6,00

Allergeni/Allergens

BEVANDE

drinks

Acqua naturale/gassata microfiltrata 0,75 l
Still/sparkling microfiltered water
€ 3,50

Acqua naturale/gassata 0,75 l
Still/sparkling water
€ 4,00

Bibite
Soft drinks
€ 4,50

Amari/liquori nazionali
National digestives
€6,00

Amari/liquori internazionali
International digestives
€8,00

Caffè espresso
Espresso
€ 2,00

Caffè decaffeinato
Decaffeinated coffee
€ 2,50

Caffè Americano
American coffee
€ 3,00

INFO

info

Coperto & Servizio
Cover charge
€ 3,00

(*) Prodotti gelo
(*) *Frozen Items*

ALLERGENI

allergens

- 1** Arachidi – *Peanuts*
- 2** Frutta a guscio – *Tree nuts*
- 3** Crostacei – *Crustaceans*
- 4** Molluschi – *Shellfish*
- 5** Pesce – *Fish*
- 6** Uova – *Eggs*
- 7** Latte e prodotti latticini
Milk and dairy products

- 8** Cereali contenenti glutine – *Cereals containing gluten*
- 9** Soia – *Soya*
- 10** Semi di sesamo – *Sesame seeds*
- 11** Sedano – *Celery*
- 12** Senape – *Mustard*
- 13** Lupino – *Lupin*
- 14** Anidride solforosa – *Sulphur dioxide*
- 15** Legumi – *Legumes*