



Reggaetoni

SALAD BAR



CANTALUPO MELON AND HAM



A delicious combination
INSALATA CAPRESE

Sliced tomato, and fresh Mozzarella cheese with Pesto



ASSORTED CHEESES

International cheeses



SAUTEED MARINATED MUSHROOMS

With balsamic vinegar and extra virgin olive oil

CAPELANTE SCOTTANTE CON PROSCIUTTO IN VINAIGRETTE DI BALSAMICO



Seared sea scallops with prosciutto in balsamic
Vinaigrette.

MARINATED OLIVES

With extra virgin olive oil



SALMON CARPACCIO

With Parmesan cheese and lime



GRILLED VEGETABLES

Marinated grilled seasoned vegetables



APPETIZERS

CALAMARI PICCANTI FRITTI CON MOLLA MESCOLO CONCASSE DI INSALATA E POMODORO

Fried spicy squid with spring mix salad and tomato
concasse

GAMBE RI AGLIO SALTATI CON RISOTTO AI FUNGHI SELVATICI

Sautéed garlic shrimp with wild mushroom risotto

CARPACCIO DI MANZO SERVITO CON FORMAGGIO VERDE RASATO DI ASPARAGI E PARMIGIANO

Beef Carpaccio served with shaved green asparagus
and parmesan cheese



RAVIOLI DI FORMAGGIO FRITTO CON SALSA DI CREMA DI POMODORO

Fried Cheese Ravioli with tomato cream sauce

ZUPPE

MINISTRI DI VERDURI

Vegetable and legume soup, flavored with pancetta and basil

VELUTATA DI PATATE E PORRI

Potato and leeks creamy soup served with crispy bacon bits

PASTA

LASAGNE DI FORNO A STRATI CON CARNE MACINATA E FORMAGGIO FINO CON SALSA DI POMODORO

Oven baked lasagna layered with minced beef
and cheese finished with tomato sauce

FARFALE PASTA CON ZUCCHINI E PROSCIUTTO DI PARMA FINITE IN SALSA DI CREMA AL PESTO LEGGERO

Farfale pasta with zucchini and prosciutto di Parma
finished in a light pesto cream sauce

PASTA LINGUINE CON GAMBERETTI FLAMBE FAGIOLINI VINI BIANCHI E SALSA POMODORO BASILICO

Linguine pasta with shrimp flambé in white wine green
beans and tomato basil sauce

PASTA DI FETTUCCINE CON FIOCCHI DI AGLIO PREZZEMOLE E PEPERONCINO ROSSO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Fettuccine pasta with extra virgin olive oil, garlic,
parsley and red pepper flakes

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA SALSA AL PESTO

Homemade potato gnocchi with pesto sauce



Reggaetoni

PIZZA

PEPPERONI

With Mozzarella and sliced pepperoni

DIAVOLA

With mozzarella, sliced salami and chili flakes

ORTELANA

Vegetarian with mozzarella

PIATO PRINCIPALE



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON ERBA MARINATO VERDURE ARROSTITE SULLA RIDUZIONE DI BASAMICO

Grilled Beef Tenderloin with herb marinated roasted
vegetables on balsamic reduction

RACK DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON MIX DI ERBE MEDITERRANEA, MERCATO VEGETALE E PURE DI PATATE

Grilled lamb rack with mix Mediterranean herb,
market vegetable and mashed potato



PETTO DI POLLO FARCITO CON MOZZARELLA DI PARMA DI PROSCIUTTO SU UN COULIS DI SPINACI CON PATATE ARROSTITE E FUNGHI TRIFOLATI

Stuffed chicken breast with prosciutto di Parma
mozzarella on a spinach coulis with roasted potato
and sautéed mushroom

SCALOPPINI DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON SALSA DI MASALA E PURE DI PATATE

Grilled Pork scaloppini with masala sauce mashed
potato

IN CROSTAALLE ERBE FILETTO DI TROTA DI MARE SU CREMA DI POLENTA, FUNGHI, SELVATIC SAUTE ZUCETINE E POMODORO CONCASSE

Herb Crusted fillet of sea trout on creamy polenta,
Wild Mushroom sauté zucchini and tomato
concasse

DOLCE

TIRAMISU CON FRUTTA FRESCA E SALSA DI CIOCCOLATO

Tiramisu with fresh fruits and chocolate sauce

COCONUT COTA PANNA CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASIONE

Coconut panna cota with passion fruit sauce



CICLI CASSATA CON SALSA ALL ORANCIA E FRUTTI TROPICALI

Cassata cicli with orange sauce and tropical fruits

CORNO DI ABUNDANZA LA MISCELA CON FRUTTI DI BOSCO CON SALSA DI BANANA MACEDONE ZABAIONE

Corno di la abundanza with mix berries
Macedonian with banana sabayon sauce



ZABAIONE CON CROCCANTE AL CIOCCOLATO E CAFFE

Coffee sabayon with chocolate crispy

Ask your server about our vegetarian and kids menu