


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 vinegar 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 MESCOLOANO 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 SERVITOR 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

/ **MINESTRI 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 FINTO 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 MOZZARERLLA DI PARMA DI PROSCIUTTO SU UN COULIS DI SPINACI CON PATATE ARROSTITA 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