

... an informal lunch...

Entrée

Gran Piatto della Campagna (per 2 persone)

“Murzilli” di varie pietanze tradizionali ricche di sole e passione

Melanzane al funghetto

Zucchine alla scapece

Parmigiana di melanzane in crosta di pane casereccio

Our Garden plate (for 2 people)

Little bites of traditional food, rich of the sun and country feeling

Pan fried eggplant with cherry tomatoes, garlic and basil leaves

Fried zucchini slices marinated with garlic, balsamic vinegar and peppermint leaves

Fried eggplant with mozzarella cheese, parmesan, basil and tomato sauce in a crust of home made bread

L'insalata di Mare

Polpo, seppie, gamberi, cozze con emulsione all'olio extra vergine d'oliva

Sea Food salad

Octopus, cuttlefish, shrimps, mussels in a olive oil and lemon sauce

Le polpette di melanzane

Fried eggplant balls with fresh tomato sauce

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala

Parma ham with buffalo mozzarella

Le verdure alla griglia

Melanzane, pomodoro, indivia, zucchine, peperoni

Grilled vegetables eggplants, tomatoes, endives, zucchini, peppers

Sautè di cozze e vongole con crostoni all'aglio

Sauted mussels and clams with garlic croutons

I Primi Piatti / The first courses

I Primi del giorno

La proposta giornaliera dello chef

Daily proposal from our chef

La parmigiana di melanzane

Eggplant baked with mozzarella cheese, parmesan, basil and tomato sauce

La lasagna

Gli spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

Gli spaghetti pomodoro fresco e basilico

Spaghetti with fresh tomato and basil

Gli spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, olive oil and chilli peppers

Trofiette al pesto con pinoli tostati

Trofiette pasta with toasted pine nuts and basil pesto

I Secondi Piatti / The main courses

Pescato del giorno alla griglia con verdure nature

Grilled fresh fish of the day with vegetables

Grigliata di carne con verdure del nostro orto

Mixed grill meat (sliced beef, sausage, lamb, chicken)

with vegetables of our garden

Le Insalate / The salads

Insalata Augustus

Insalata verde, tonno, olive verdi, pomodorini, cipolla, rucola, indivia, radicchio

Green salad, tuna fish, green olives, cherry tomatoes, onions, endives, red chicory

Insalata Capricciosa

Insalata verde, carote, pomodorini, mais, prosciutto cotto e formaggio

Green salad, carrots, cherry tomatoes, sweet corn, ham and cheese

Insalata Aurora

Insalata verde, pomodorini, uova sode, scaglie di parmigiano

Green salad, cherry tomatoes, boiled eggs, parmesan cheese

Insalata di Verdure

Insalata verde, melanzane, zucchine, scamorza fumè, pomodorini ed aceto balsamico

Green salad, eggplants, zucchni, smoked cheese, balsamic vinegar and cherry tomatoes

Insalata di Tonno

Pomodorini, tonno, cipolla rossa, rucetta

Cherry tomatoes, tuna fish, red onions, rocket salad

Insalata Caprese

Pomodori di Sorrento, basilico, mozzarella di bufala

A whole buffalo mozzarella with tomatoes and basil sauce

Caesar Salad al Pollo

Insalata verde, pollo, scaglie di grana, crostini

Green salad, chicken, grana parmesan and croutons

I Dessert

Carpaccio di ananas con frutti di bosco e gelo al limone

Pineapple carpaccio with wild berries and lemon ice-cream

Torta Anacaprese con gelato alla vaniglia

Caprese almonds and chocolate cake with vanilla ice-cream

Zeppola con amarena e crema al limone

Baked "zeppola" with cherry and lemon cream

Baba' al rum con crema chantilly

Rhum baba with chantilly cream

Zuccotto di gelato al forno

Baked Alaska

Delizia di yogurt magro con frutti di bosco e croccantino di amaretto

Low fat yogurt mousse with wild berries and macaroon biscuit

Composta di gelati

Mixed ice-cream

La nostra tagliata di frutta fresca

Fresh sliced fruit

*Executive Chef
Giuseppe Resta*