

# FOOD MENU



# ANTIPASTI

## **Catalana 2-9**

**astice intero, patate, pomodori, cipolla rossa in agrodolce, sedano, olive nere**  
whole lobster, potatoes, tomatoes, sweet and sour red onion, celery, black olives

€ 16 – 100 gr.

## **Caprese 7**

**pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala campana e basilico**  
tomatoes, water buffalo mozzarella cheese, basil

€ 35

## **Fior di latte alla griglia in foglia di limone 7**

Grilled "Fior di latte" coated with lemon leaves

€ 28

## **Polpette di melanzane e salsa alla "Chiummenzana" pomodoro ed origano 1-7**

Eggplant croquettes with tomato and oregano "Chiummenzana" sauce

€ 32

## **Ricciola marinata 4-7**

**Spinacino, pinoli, uvetta e salsa alle alici**

Marinated Amberjack

served with baby spinach, pine nuts, sultanas and anchovy sauce

€ 36

## **Burrata e pomodorini 7**

Burrata cheese with vine tomatoes

€ 30

## **Tartare di tonno e avocado al profumo di limone 4**

Tuna and avocado tartare scented with lemon

€ 40

## **Frittura di gamberi e calamari con maionese agli agrumi 1-2-3-14**

Deep fried prawns and calamari with citrus fruit mayonnaise

€ 45

## **Baccalà in pastella 1-4-9**

**sedano, papaccelle, paté di olive nere**

Deep fried salt cod celery, bell peppers and black olive paté

€ 38



# PASTA

**Linguine all'astice blu 1-2-7**  
Linguini with mediterranean lobster

€ 60

**Tagliolini al limone 1-3-7**  
**pasta all'uovo, salsa al burro e limoni di Sorrento**  
Homemade tagliolini pasta with lemon and butter sauce

€ 38

**Spaghetti "a vongole" 1-12-14**  
Spaghetti with clams

€ 42

**Mezzi Paccheri 1-7**  
**con melanzane fritte, pomodoro, basilico e ricotta salata**  
with deep fried eggplants, tomatoes, basil and salty ricotta cheese

€ 35

**Spaghetti "sciué sciué" 1**  
Spaghetti with tomato and basil sauce

€ 35

**Linguine alla Nerano 1-7**  
**con zucchini, basilico e Provolone del Monaco**  
Linguini with zucchini, basil and Provolone del Monaco cow cheese

€ 38

**Ravioli Capresi 1-7**  
**ripieni di caciotta di latte vaccino e maggiorana, salsa di pomodoro e basilico**  
Cheese filled ravioli with marjoram, tomato sauce and basil leaves

€ 38

# PIZZA H<sub>2</sub>O

**Marinara 1**

€ 28

**Margherita 1-7**

€ 28

**Don Peppino 1-7**

€ 28

**Pepperoni 1-7**

€ 28

**Nerano 1-7**

€ 28

**Tartufo 1-7**

€ 38



# GRIGLIA DI PESCE

**Astice blu del Mediterraneo 2  
con insalatina verde e citronette**

Mediterranean lobster  
with green salad with lemon dressing

€ 16 – 100 gr.

**Pescato del giorno 4  
con verdure alla griglia**

Catch of the day  
with grilled vegetables

€ 16 – 100 gr.

**Polpo servito con scarola, pinoli, olive e capperi 8-14**  
Octopus served with escarole, pine nuts, olives and capers

€ 42

**Mazzancolle con salsa citronette e insalatina verde 2**  
Tiger prawns served with citronette sauce and green salad

€ 50

**Calamaro, insalatina verde e citronette 14**  
Calamari with green salad, lemon and parsley

€ 45

**Trancio di ricciola con asparagi 4**  
Amberjack fish filet with asparagus

€ 50

**Tataki di tonno  
con ceviche mediterraneo 4**  
Seared Tuna  
tomatoes, bell peppers, red onions, parsley and lemon dressing

€ 45



# GRIGLIA DI CARNE

**Tagliata di carne Black Angus Usa  
con verdure grigliate e patate al forno**

Sliced steak of American Black Angus  
with grilled vegetables and roasted potatoes

€ 58 – 350 gr.

**Filetto 7  
con purè di patate al Tartufo**

Beef fillet  
with potato purée and truffle

€ 52 – 250 gr.

**T-Bone Steak  
con verdure grigliate e patate al forno**  
with grilled vegetables and roasted potatoes

€ 15 – 100 gr.

**Wagyu Beef (A5)  
con insalatina verde e citronette**  
with green salad with lemon dressing

€ 130 – 250 gr.

**Chateaubriand - min. 2 pax.  
con patatine fritte, verdure grigliate 3-10**  
with french fries and grilled vegetables

€ 90 – 450 gr.

**Polletto con patate al forno**  
Chicken with roasted potatoes

€ 42



# CONTORNI

**Verdure alla griglia**  
**melanzane, zucchine, peperoni e broccoli**

Grilled vegetables  
eggplant, zucchini, bell peppers and broccoli

€ 18

**Insalata verde**

Green salad

€ 18

**Patate fritte o al Forno**

French fries or Roasted potatoes

€ 18

**Insalata di pomodori**

Tomato salad

€ 18

**Zucchine alla scapece**

Zucchini "Scapece" style (deep fried and seasoned with vinegar)

€ 18

**Melanzane a funghetto**

Stewed diced eggplant with seasoned with tomato sauce

€ 18

**Purè di patate al tartufo 7**

Potato puree with truffle

€ 18



# DESSERT

**Babà con crema pasticciera 1-3-7**  
Rhum soaked baba with vanilla custard

€ 20

**Tiramisù 1-3-7**  
Homemade Tiramisù

€ 20

**Tartelletta crema pasticcera e fragole 1-3-7**  
Strawberry and vanilla custard tartlet

€ 20

**Cheesecake con frutti di bosco 1-3-7**  
Cheesecake with wild berries

€ 20

**Tagliata di frutta**  
Sliced fresh fruit

€ 25

**Torta Caprese con gelato alla vaniglia 3-7-8**  
Chocolate and almond cake with vanilla ice cream

€ 20

**Selezione di gelati e sorbetti 3-5-7-8**  
Ice cream selection

€ 20



**Reg. (UE) n. 1169/2011**

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRENCH
<b>È disponibile il Registro Allergeni (italiano)</b>	<b>Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)</b>	<b>The Register of Allergens is available (italian)</b>	<b>Le Registre des Allergènes est disponible (italien)</b>
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Anhydride sulfurique et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO <sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

ELENCO ALLERGENI – STUDIO BRANDOLESE LIA – TRENTO (335.6948632) – REG. (UE) 78/2014 – FILE: 22.05.2015