

FOOD MENU



ANTIPASTI

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

Parmigiana 1-7

melanzane, salsa di pomodoro, fior di latte, parmigiano e basilico
oven baked eggplant parmigiana, mozzarella, parmesan and basil

€ 32

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

€ 38

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

Deep fried prawns and calamari with citrus fruit mayonnaise

€ 45

Insalata di mare

polpo, seppia, mazzancolle, insalata romana, vongole, sncino e dressing al limone 2-4-14
octopus, squid, tiger prawns, roman lettuce, clams, lamb's lettuce, lemon sauce

€ 42

Sauté di frutti di mare, vongole veraci e cozze con crostini di pane 1-12-14

Seafood sauté with clams, mussels and bread croutons

€ 38

Catalana

astice intero, patate, pomodori, cipolla rossa in agrodolce, sedano, olive nere 2-8
whole lobster, potatoes, tomatoes, sweet and sour red onion, celery, black olives

€ 18 – 100 gr.



PASTA

Linguine all'astice blu 1-2
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

€ 35

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

€ 40

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

€ 35

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

€ 35

PIZZA H2O

Marinara 1

€ 25

Margherita 1-7

€ 25

Don Peppino 1-7

€ 25

Tartufo 1-7

€ 38



GRIGLIA DI PESCE

Astice blu del Mediterraneo 2
con patate al prezzemolo, insalatina verde e citronette

Mediterranean lobster
with parsley potatoes, green salad with lemon dressing

€ 18 – 100 gr.

Pescato del giorno 4
con verdure alla griglia, patate al prezzemolo

Catch of the day
with grilled vegetables, parsley potatoes

€ 16 – 100 gr.

Polpo servito con scarola, pinoli, olive e capperi e olio alla paprika dolce 8-14
Octopus served with escarole, pine nuts, olives, capers and sweet paprika oil

€ 42

Mazzancolle con salsa citronette, patate al prezzemolo 2
Tiger prawns served with citronette sauce, parsley potatoes

€ 50

Calamaro, insalatina verde e citronette 2-14
Calamari with green salad, lemon and parsley

€ 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

€ 55 – 350 gr.

**Filetto 3-7-10
con patatine fritte e maionese al tartufo**

Beef fillet
with french fries and truffle mayo

€ 48 – 250 gr.

**Tomahawk
con verdure grigliate e patate al forno**
with grilled vegetables and roasted potatoes

€ 12 – 100 gr.

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

€ 130 – 250 gr.

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

€ 90 – 450 gr.

Galletto con patate al forno
Cockerel with roasted potatoes

€ 42



CONTORNI

Verdure alla griglia
melanzane, zucchine, peperoni e finocchi

Grilled vegetables
eggplant, zucchini, bell peppers and fennel

€ 18

Insalata verde
Green salad

€ 18

Patate fritte
French fries

€ 15

Insalata di pomodori
Tomato salad

€ 18



DESSERT

Babà con crema pasticciera 1-3-7
Rhum soaked baba with vanilla custard
€ 20

Tiramisù 1-3-7
Homemade Tiramisù
€ 20

Delizia al limone 1-3-7
Lemon mousse with sponge cake
€ 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 3-7-13
Chocolate and almond cake with vanilla ice cream
€ 20

Selezione di gelati e sorbetti 3-7-13
Ice cream selection
€ 18



Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRENCH
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
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 ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
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