

Lunch Menu

ANTIPASTI / STARTERS

Pomodoro ripieno di provola affumicata
Tomato filled with smoked provola cheese

Tacos di pescato del giorno
Tacos with raw catch of the day

Sfoglia di manzo, cracker al pomodoro e olio al rosmarino
Beef carpaccio, tomato cracker and rosemary olive oil

PRIMI / FIRST COURSES

Gnocco, pesto di rucola e polpo croccante
Homemade gnocchi, rocket salad pesto and crunchy octopus

Picio, pomodoro bruciato e pane alle olive
Pici pasta, burnt tomato and olives bread

Cous cous all'acqua di peperone e gamberi
Cous cous in pepper water and prawns

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa



Lunch Menu

SECONDI / MAIN COURSES

Salmone alla griglia con insalatina di salicornia agli agrumi
Grilled salmon with sea asparagus and citrus asparagus

Pollo scottato con salsa Satay e spinacini all'agro
Chicken with Satay sauce and oil and lemon spinach

Nizzarda di seppia
Squid Nicoise salad

CONTORNI / SIDES

Insalata mista
Mixed salad

Patate al forno
Roasted potatoes

Verdure ripassate di stagione
Sautéed seasonal vegetables

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa



Lunch Menu

DESSERT

Selezione di formaggi
Cheeses selection

Tiramisù tradizionale
Traditional tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco
Panna cotta with wild berries

Gelati o Sorbetti di nostra produzione
Homemade ice cream or sorbet

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa

Gentile Ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle bevande.

Saremo lieti di consigliarla nel migliore dei modi.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the most suitable dish for any specific food intolerance issue.

We hope to find the best way to satisfy our customers and meet their specific needs.

