

menù
CORPORATE

18
/ 20
diciottoventi
CUCINA E CANTINA

ANTIPASTI

starter

POMOD'ORO

Pomodoro sbianchito farcito con couscous allo zafferano e verdure croccanti, crumble al Parmigiano, crema di piselli
Tomato filled with saffron couscous, crunchy vegetables, parmesan crumble and green pea cream

Allergeni/Allergens 7, 8, 12, 15

BATTUTA DI MANZO

Tartare di Manzo battuta al coltello, cipolla rossa di Tropea caramellata e salsa Cipriani
Beef filet tartare, caramelized Tropea onion, and Cipriani dressing

Allergeni/Allergens 7, 12

DELICIOUS

Pane arrostito, riccioli di burro d'alpeggio e alici del canale di Sicilia
Roasted bread, butter curls and anchovies from Sicilian canal

Allergeni/Allergens 5, 7, 8

PRIMI

first ²

SPAGHETTONE

Spaghettoni quadrati "Pastificio Mancini", salsa di datterino e basilico fresco
Squared spaghetti "Pastificio Mancini", red datterino sauce, and fresh basil

Allergeni/Allergens 7, 8, 11

TIGULLIO

Trofiette di semola, pesto di basilico, pinoli, concassé di patate e fagiolini
Trofie pasta, basil pesto, potatoes and green beans

Allergeni/Allergens 2, 7, 8, 15

ZUPPA DI LEGUMI

Zuppa di orzo, ceci, fagioli bianchi di Spagna, fagioli borlotti, zucchine, battuto di sedano e carote
Soup with barley, variety of beans, zucchinis, and a chop of celery and carrots

Allergeni/Allergens 11, 15

SECONDI

main

Arrosticini abruzzesi di ovino cotti alla griglia 7pz
Grilled Abruzzo roasts

Orata dell'adriatico deliscata ca. 400g, cotta ai carboni con olio extravergine
Adriatic bream cooked over coals with extra vergin olive oil

Allergeni/Allergens 5

Iceberg, feta a cubi, cetrioli, pomodorini e olive nere
Iceberg salad, feta cheese, cucumber, cherry tomatoes and black olives

Allergeni/Allergens 7

COMBO

match

Costoletta di vitello vestita con rucola, pomodorini e patate al rosmarino
Veal cotoletta milanese style, rocket salat, cherry tomatoes, and baked potatoes

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

Filetto di manzo Irlandese ca. 200 g con verdure grill di stagione
Irish beef filet (approx. 200gr) with grilled seasonal vegetables

Costata di manzo alla griglia ca. 500 g con insalatina mista
Beef rib (approx. 500gr) with mixed salad

CONTORNI

sides

Verdure grigliate
Grilled vegetables

Patate al forno con rosmarino
Oven baked potatoes

Patate fritte*
Fried potatoes

Insalatina mista con carote e pomodori
Green salad with tomatoes and carrots

Carciofo spadellato
Sauted artichoke

DOLCI

dessert

TORTA DELLA NONNA 4.0

Crema pasticcera al limone, mousse
alla vaniglia e crumble
Lemon cream, vanilla mousse and biscuit crumble

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 9

ANANAS

Ananas, osmosi di anice stellato, cannella e
gelato ai frutti rossi
*Pineapple in osmosis
and red fruit ice-cream*

Allergeni/Allergens 7, 8

TIRAMISÙ

Tiramisù con polvere di cacao amaro e chicchi di caffè
Traditional Tiramisù with bitter cocoa

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

TARTUFO

Tartufo con cuore morbido al cioccolato e nocciole pralinate
Sweet truffle with soft chocolate core and praline hazelnut

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 9

SORBETTO

al mandarino di Ciaculli o limoni di Sorrento
Lemon or Mandarin sorbet

INFO

info

DUE/COMBO

due portate a scelta di qualsiasi categoria o combo a scelta - *two dishes of choice from any category or combo*
32€

TRE

due portate a scelta di qualsiasi categoria o combo + il dolce - *two dishes of choice from any category or combo and dessert*
40€

Menù incluso di coperto, acqua e caffè
Menù includes cover, water and coffee

(*) Prodotti gelo - *Frozen Items*

ALLERGENI

allergens

- 1 Arachidi - *Peanuts*
- 2 Frutta a guscio - *Tree nuts*
- 3 Crostacei - *Crustaceans*
- 4 Molluschi - *Shellfish*
- 5 Pesce - *Fish*
- 6 Uova - *Eggs*
- 7 Latte e prodotti latticini
Milk and dairy products

- 8 Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten*
- 9 Soia - *Soya*
- 10 Semi di sesamo - *Sesame seeds*
- 11 Sedano - *Celery*
- 12 Senape - *Mustard*
- 13 Lupino - *Lupin*
- 14 Anidride solforosa - *Sulphur dioxide*
- 15 Legumi - *Legumes*