

Menu



Entrée – Appetizers

Antipasti – Starters

Affettati tipici italiani

Prosciutto Crudo Irpino, Lardo stagionato alle erbe, Salamino di Cinghiale, Salame Toscanino

Typical Italian Cold Cuts

Cured ham of the Irpinia region, seasoned lard with herbs, wild boar salami, Tuscan salami

Trittico di carne salada

Carne Salada Trio

Tortino di patate e Baccalà* con Gamberi* su specchio di spinaci*

Potato and salt cod* tartlet with shrimps* on creamed spinach*

Tagliere di Formaggi “Selezione Busti” con confetture

Pecorino di Pienza, Pecorino Pascoli di Siena Stagionato, Pecorino Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP Stagionato

Cheese Board with a selection of sheep’s milk cheeses from “Busti cheese factory” and various types of chutney
Pecorino di Pienza, Pecorino Pascoli di Siena (mature), Pecorino Toscano PDO, Pecorino Toscano PDO (mature)

Melanzane alla parmigiana scomposta con quenelle di ricotta

Deconstructed aubergine parmigiana with ricotta cheese quenelles

* prodotto surgelato – frozen product

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

Primi Piatti - First Courses

Tonnarelli all'uovo cacio e pepe couvée con Pecorino Romano DOP

Tonnarelli (egg pasta) with Pecorino Romano PDO cheese and couvée pepper

Spaghettoni mantecati con crema di pomodoro San Marzano DOP ed estratto di basilico

Spaghettoni with a creamy San Marzano PDO tomato and basil extract sauce

Risotto al cedro mantecato con mozzarella* di Bufala e tartare di Gamberi*

Risotto with citron creamed with Buffalo Mozzarella* cheese and Prawns* tartare

Paccheri con Pesce spada* alla siciliana, pomodorini ciliegia e crema di melanzane

Paccheri with Swordfish*, cherry tomatoes and eggplant cream

Pappardelle al ragù bianco di battuto di Manzo* Black Angus

Pappardelle with minced Black Angus Beef* white ragout

* prodotto surgelato – frozen product

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

Secondi Piatti di Pesce – Main Courses with Fish

Involtini di pesce Spada* su leggero fumetto di mare
Swordfish* rolls in a light fish fumet

Tataki di Tonno* impanato su crema di zucchine
Breaded Tuna* Tataki on creamed courgettes

Secondi Piatti di Carne - Main Courses with Meat

Tagliata di Manzo* Black Angus con rucola, pomodorini e scaglie di pecorino
Sliced Black Angus Beef* with rocket, tomatoes and slivers of pecorino cheese

Orecchia di Elefante (maiale*) in doppia impanatura con pomodorini, capperi e olive
Double breaded elephant ears (pork*) with cherry tomatoes, capers and olives

Burger Gourmet con patate al forno

**Manzo* Black Angus, melanzana frita, pomodorini freschi conditi, friarielli, mozzarella* e
maionese al basilico**

Gourmet Burger with baked potatoes

Black Angus Beef* burger, fried eggplant, flavored tomatoes, broccoli rabe, mozzarella* cheese and basil mayonnaise

* prodotto surgelato – frozen product
“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”
“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

Insalate Gourmet - Gourmet Salads

Vegetariana

Misticanza di stagione, pomodorini, carote, olive taggiasche, scaglie di pecorino, mandorle, salsa yogurt, crostini di focaccia

Vegetarian salad

Salad, tomatoes, carrots, olives, slivers of pecorino cheese, almonds, yogurt sauce and croûtons

Ruspante

Straccetti di pollo* alla griglia, cuore di iceberg, radicchio, pomodorini, bacon* croccante, pecorino, gherigli di noce, crostini di focaccia

Chicken salad

Grilled chicken* strips, iceberg lettuce, radicchio, tomatoes, crispy bacon*, pecorino cheese, nuts and croûtons

Sfiziosa

Salmone affumicato*, cuore di iceberg, indivia belga, mele, carote, scaglie di pecorino, granella di pistacchio, scorza di lime, crostini di focaccia

Smoked salmon salad

Smoked salmon*, iceberg lettuce, endive, apples, carrots, slivers of pecorino cheese, crushed pistachios, lime zest and croûtons

Contorni - Side Orders

Patate fresche al forno

Fresh baked potatoes

Insalata mista di stagione

Mixed salad

Insalata di pomodori

Tomato salad

* prodotto surgelato – frozen product

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

Frutta – Fruit

Carpaccio di Macedonia di frutta fresca
Fruit salad

Carpaccio di Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia
Fruit salad with vanilla ice-cream

Ananas al naturale
Fresh pineapple

Dessert

Cialda di cannolo Siciliano croccante con crema di ricotta* al cioccolato, pistacchio e marmellata di arance
Sicilian pastry roll with chocolate ricotta cream*, crunchy pistachios and orange jam

Croccante all'amarena*
Vanilla flavored semifreddo* with a sour cherry core and covered with caramelized almonds

Caffè Gourmet
Trittico di dolci* mignon e caffè
Gourmet Coffee
Selection of three small pastries* with coffee

Soufflé* con cuore morbido di cioccolato
Soufflé* with a melted chocolate heart

Crema catalana*
Catalan cream*

Sorbetto* al limone
Lemon sorbet*

* prodotto surgelato – frozen product
“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”
“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

Menu Bimbi - Children's Menu***

Primi Piatti - First Courses

Pennette al pomodoro fresco

Pasta with tomato sauce
Pasta mit Tomatensoße

o - or - oder

Farfalle al pesto

Pasta with pesto sauce
Pasta mit Pesto

Secondi Piatti - Second Courses

Hamburger di Manzo*

con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Beef Burger* with French fries, mayonnaise and ketchup
Burger aus Rindfleisch* mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

o - or - oder

Funny Fish* impanato con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Breaded Funny Fish* with French fries, mayonnaise and ketchup
Paniertes Fisch* mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

o - or - oder

Birichini di Pollo* con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Breaded Chicken nuggets* with French fries, mayonnaise and ketchup
Paniertes Huhn* mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

Dessert

Tazza gelato* Looney Tunes

Looney Tunes ice cream* cup - Eis-Tasse* Looney Tunes

Coperto incluso - Cover charge included - Gedeck ist im Preis inbegriffen

*****Il Menù comprende un primo e un secondo a scelta e il dessert.
Valido per bambini di età fino a 12 anni.**

***The menu includes a first course and a second course of your choice and the dessert.
Valid for children up to 12 years old.

***Die Speisekarte enthält einen wahlweisen Ersten sowie einen wahlweisen Zweiten Gang und ein Dessert.
Sie ist für Kinder bis 12 Jahre alt gültig.

* prodotto surgelato – frozen product
“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”
“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

ELENCO DEGLI ALLERGENI (Reg. UE N. 1169/2011): SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE «SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE»

- Cereali contenenti Glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio;
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidrite solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini);
- Lupini e prodotti derivati;
- Molluschi e prodotti derivati.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È DISPONIBILE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

LIST OF ALLERGENS (Reg. EU No 1169/2011): USERS ARE INFORMED THAT THE FOOD SERVED IN THIS ESTABLISHMENT MAY INCLUDE «SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES»

- Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof;
- Milk and milk products, including lactose;
- Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites (possibly contained in the wine);
- Lupin and products thereof;
- Mollusks and products thereof.

THE RELEVANT DOCUMENTATION IS AVAILABLE FOR ANY INFORMATION REGARDING INGREDIENTS AND ALLERGENS. THE STAFF WILL PROVIDE IT ON REQUEST.

