



Menù di Capodanno

Antipasti freddi

Insalata di spinaci novelli, salmone salato, caprino, asparagi e pinoli tostati

Ensalada de espinacas baby, salmón a la sal, queso de cabra, espàrragos y piñones tostados
Amanida d'espinacs baby, salmó a la sal, formatge de cabra, espàrrecs i pinyons torrats **18€**

Insalata esotica con spinaci, mela verde, avocado, noci e aceto di Modena

Ensalada exòtica con espinacas, manzana verde, aguacate, nueces y vinagre de Módena
Amanida exòtica amb espinacs, poma verda, alvocat, nous i vinagre de Mòdena **16€**

Burrata con base di bresaola servita con rucola, pomodorini del Vesuvio e scaglie di formaggio

Burrata con base de bresaola servida con rúcula, tomate cherry del Vesubio y láminas de queso
Burrata amb base de bresaola amb ruca, cherry del Vesuvi i làmines de formatge **20€**

Carpaccio di roast beef con carciofi grigliati, pomodori secchi e fettine di ricotta di bufala

Carpaccio de roastbeef con alcachofas a la plancha, tomates secs y láminas de ricotta de búfala
Carpaccio de roastbeef amb carxofes a la planxa, tomàquets secs i làmines de ricotta de búfala **26€**

Carpaccio di salmone marinato con mandorle tostate, straciatella di burrata e rucola

Carpaccio de salmón marinado con almendras tostadas, straciatella de burrata y rúcula
Carpaccio de salmó marinat amb ametlles torrades, straciatella de burrata i ruca **26€**

Antipasti caldi

O'sciurill: tempura di fiori di zucca ripieni di ricotta e provola

Tempura de flor de calabacín rellena de ricotta y provola
Tempura de flor de carbassó farcida de ricotta i provola **18€**

Polpette di melanzane ripiene di formaggio fresco, pomodoro e basilico

Albóndigas de berenjena rellenas de queso fresco con tomate y albahaca
Mandonguilles d'albergínia farcides de formatge fresc amb tomàquet i alfàbrega **15€**

Frittura mista Fritura mixta *Fritura mixta* **28€**

Pasta

Scialatielli alla marinara (cozze, vongole veraci, gamberi e calamari)

Scialatielli a la marinera (mejillones, almejas, langostinos y calamares)
Scialatielli a la marinera (musclos, cloïsses, llagostins i calamars) **30€**

Tagliolini tartufo e parmigiano

Tagliolini con trufa y parmesano
Tagliolini amb tòfona i pamesà **30€**

Tagliolini con astice e frutti di mare

Tagliolini con bogavante y frutos del mar
Tagliolini amb llamàntol i fruits del mar **38€**

Tagliolini ai funghi misti

Tagliolini con mixtura de setas
Tagliolini amb mistura de bolets **28€**



Supplemento servizio Capodanno:
Suplemento del servicio de Nochevieja
Suplement servei Cap d'Any:
10%
non incluso
no incluído
no inclòs

Per Bambini

Primo · Primeros · Primers

Penne al pomodoro Penne con tomate
Penne amb tomàquet **15,00€**

Tagliatelle Bolognese Tallarines a la boloñesa
Tallarins a la bolonyesa **16,00€**

Secondi · Segundos · Segons

Filetto di branzino Branzino selvatico alla griglia o al forno con verdure al wok
Filete de lubina salvaje a la plancha o al horno con wok de verduras
Filet de llobarro salvatge a la planxa o al forn amb wok de verdure **38,00€**

Filetto di manzo con patate al forno
Filete de ternera con patatas al horno
Filet de vedella amb patates al forn **38,00€**

Dolce Speciale · Postre Especial

Menù di Capodanno



Antipasti freddi

Insalata di spinaci novelli, salmone salato, caprino, asparagi e pinoli tostati
Baby spinach salad, salted salmon, goat cheese, asparagus and toasted pine nuts
Salade de pousses d'épinards, saumon salé, fromage de chèvre, asperges et pignons grillés 18€

Insalata esotica con spinaci, mela verde, avocado, noci e aceto di Modena
Exotic salad with spinach, green apple, avocado, walnuts and Modena vinegar
Salade exotique aux épinards, pomme verte, avocat, noix et vinaigre de Modène 16€

Burrata con base di bresaola servita con rucola, pomodorini del Vesuvio e scaglie di formaggio
Burrata with a bresaola base served with arugula, Vesuvius cherry tomato and slices of cheese
Burrata à base de bresaola avec roquette, tomate cerise du Vésuve et tranches de fromage 20€

Carpaccio di roast beef con carciofi grigliati, pomodori secchi e fettine di ricotta di bufala
Roast beef carpaccio with grilled artichokes, dried tomatoes and slices of buffalo ricotta
Carpaccio de rôti de bœuf aux artichauts grillés, tomates séchées et tranches de ricotta de bufflonne 26€

Carpaccio di salmone marinato con mandorle tostate, straciatella di burrata e rucola
Marinated salmon carpaccio with toasted almonds, burrata straciatella and rocket
Carpaccio de saumon mariné aux amandes grillées, straciatella de burrata et roquette 26€

Antipasti caldi

O'sciurill: tempura di fiori di zucca ripieni di ricotta e provola Zucchini flower tempura stuffed with ricotta and provola
Tempura de fleurs de courgettes farcies à la ricotta et à la provola 18€

Polpette di melanzane ripiene di formaggio fresco, pomodoro e basilico
Aubergine meatballs stuffed with fresh cheese, tomato and basil
Boulettes d'aubergines farcies au fromage frais, tomate et basilic 15€

Frittura mista Mixed fry *Friture mixte* 28€

Pasta

Scialatielli alla marinara (cozze, vongole veraci, gamberi e calamari)
Scialatielli alla marinara (mussels, clams, prawns and squid)
Scialatielli alla marinara (moules, palourdes, crevettes et calamars) 30€

Tagliolini tartufo e parmigiano
Tagliolini truffle and parmesan
Tagliolini truffe et parmesan 30€

Tagliolini con astice e frutti di mare
Tagliolini with lobster and seafood
Tagliolini au homard et fruits de mer 38€

Tagliolini ai funghi misti
Tagliolini with mixed mushrooms
Tagliolini aux champignons mélangés 28€



Supplemento servizio Capodanno:
Supplement for New Year's Eve service
Supplément du service du Nouvel An
10% non incluso
not included
non inclus

Per Bambini

Primo · First · Premier

Penne al pomodoro Penne with tomato sauce
Pennes à la sauce tomate 15,00€

Tagliatelle Bolognese Tagliatelle Bolognese
Tagliatelles à la bolognaise 16,00€

Secondi · Seconds · Secondes

Filetto di branzino selvatico alla griglia o al forno con verdure al wok

Grilled or baked wild sea bass fillet with wok vegetables
Filet de bar sauvage grillé ou au four avec légumes au wok 38,00€

Filetto di manzo con patate al forno
Beef fillet with baked potatoes
Filet de boeuf aux pommes de terre au four 38,00€

Dolce Speciale