

Table D'hôte

Entrée

Polpetti della Nonna

Ou

Insalata con brie e noce

Plat principal

Rigatoni Napolitano: (Pâtes avec rapini, mortadella grillée, saucisses et servi d'une sauce aux tomates épicée et piments jalapeno, pasta with rapini, mortadella, sausages and a spicy jalapeno tomato sauce)

Linguini ai calamari: (Pâtes avec calamars, tomates cerise, basiliques, ail et huile d'olive, pasta with calamari, cherry tomatoes, basil, garlic and olive oil)

Scaloppina Tropica: (Escalope de veau avec une variété de fruits des champs, amandes rôties et une sauce légèrement crémeuse au baileys, veal escalope with a variety of mixed berries, roasted almonds and served with a light creamy baileys sauce)

Turbot in cartuccie: (Poisson frais turbot cuit au four dans une enveloppe de cir et servi sur un lit de légumes saisonnier, fresh oven baked turbot fish in a wax paper shell served on a bed of seasonal vegetables)

Ciopetti d'agnello: (Côtelettes d'agneau marinées puis grillées servi d'un risotto aux champignons, marinated and grilled lamb chops served with a mushroom risotto)

Café ou thé régulier

Buon appetito

Pour toute réservations incluant les groupes demandez pour Luciano. Salute!