

Menu Cena Esterni Italiano

Crudo di Ricciola, Pompelmo e Pistacchi **17 €**
(4,7,8,12)

Insalatina di Mazzancolle: tra una Catalana e una Panzanella **16 €**
(1,2,4,7)

Terrina Tiepida di Caponata, Latte di Bufala e Basilico **14€**
(7,9,12)

Carpaccio di Manzo, Pesca e Scampi **18€**
(2,3,10)

Spaghetti alle Vongole **17€**
(1,4,12,14)

Linguine allo Scoglio **18€**
(1,2,4,12,14)

Risotto al Pomodoro Arrosto ed Erbe Aromatiche **15€**
(7)

Mezze Maniche Burro e Acciughe, Capperi Lacrima, Limone e Prezzemolo **16€**
(1,4,7)

Frittura di Paranza e Salsa Tzatziki **18€**
(1,2,4,7,14)

Pescato al Forno, Salsa alla Mugnaia, Lattuga e Ostrica **21€**
(1,4,7,12,14)

Baccalà al Pomodoro in Brodo di Pomodoro **22€**
(4,9)

Cotoletta di Vitello, Insalata Pantasca e Avocado **25€**
(1,3,7)

Dessert della nostra Pasticceria **7€**

Millefoglie Espresso con Crema Pasticciera
(1,3,7,8)

Zuccotto Classico
(1,3,7,8)

Pinolata Baldini (Gelato ai Pinoli)
(7,8)

Semifreddo ai Tre Cioccolati
(3,7,8)

Pavlova Panna, Fragole e Menta
(3,7)

Menu Cena Esterni Eng

Raw amberjack, grapefruit and pistachios **€17**
(4,7,8,12)

Prawn salad: between a “Catalana” and a “Panzanella” **€16**
(1,2,4,7)

Warm Caponata terrine, buffalo milk and basil **€14**
(7,9,12)

Beef Carpaccio, peach and scampi **€18**
(2,3,10)

Spaghetti with clams **€17**
(1,4,12,14)

Linguine “Allo Scoglio” **€18**
(1,2,4,12,14)

Risotto with roasted tomatoes and aromatic herbs **€15**
(7)

Mezze Maniche Butter and Anchovies, Capers, Lemon and Parsley **€16**
(1,4,7)

Fried Seafood and Tzatziki sauce **€18**
(1,2,4,7,14)

Fish of the day, meunière sauce, lettuce and oyster **€21**
(1,4,7,12,14)

Cod-Fish with Tomato in Tomato Broth **€22**
(4,9)

Veal cutlet, Pantasca salad and avocado **€25**
(1,3,7)

Dessert from our pastry shop €7

Millefeuille “à la minute” with custard
(1,3,7,8)

Classic “Zuccotto”
(1,3,7,8)

“Pinolata Baldini” (Pine Nut Ice Cream)
(7,8)

Three Chocolate Semifreddo
(3,7,8)

Pavlova with Cream, Strawberries and Mint
(3,7)



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)