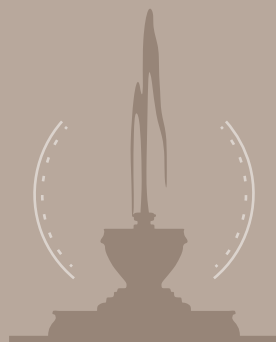


PIAZZA
Palmieri



R I S T O R A N T E

tradizione creativa

.....
MENU
.....



chef Stefano Dalessio
.....

*Piazza Palmieri è un ristorante di tradizione creativa,
infatti qui la meravigliosa cucina pugliese
dello Chef e Patron Stefano Dalessio
prende forma con tutti i suoi prodotti tipici,
ben rivisitata dall' inventiva
e dalla professionalità dello Chef
che fanno da musa ispiratrice per la realizzazione
di ricercati e singolari piatti,
resi unici dal pesce freschissimo dell'Adriatico.*



chef Stefano Dalessio
.....

SCAN PER MENU



COMUNICARE AL MOMENTO DELL' ORDINAZIONE SE DESIDERATE PAGARE IL CONTO SINGOLARMENTE.
COMMUNICATE WHEN ORDERING IF YOU WISH TO PAY THE BILL INDIVIDUALLY.
COMMUNIQUER LORS DE LA COMMANDE SI VOUS SOUHAITEZ RÉGLER LA FACTURE INDIVIDUELLEMENT.

FRUTTI DI MARE - SEAFOOD - FRUITS DE MER

- **OSTRICHE SPÉCIALE DE CLAIRE N°3 (1-2-14)**

OYSTERS SPÉCIALE DE CLAIRE N°3
HUÎTRES SPÉCIALE DE CLAIRE N°3

€ 4 PER PIECE

- **OSTRICHE ITALIA N°2 (1-2-14)**

ITALY OYSTERS N°2
HUÎTRES D'ITALIE N°2

€ 5.50 PER PIECE

- ***GAMBERI BIANCHI (1-2-14)**

*WHITE PRAWNS
*CREVETTES BLANCHES

€ 6.50 PER 100 GRAMS

- ***SCAMPETTI (1-2-14)**

*BABY SCAMPIS
*LANGOUSTINES

€ 8 PER 100 GRAMS



* È POSSIBILE PREPARARE LO STESSO PIATTO 'COTTO' COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO CON UNA PICCOLA VARIAZIONE DI COSTO

FRUTTI DI MARE - SEAFOOD - FRUITS DE MER

- *GAMBERI ROSSI (1-2-14)

*RED PRAWNS

*CREVETTES ROUGES

€ 8 PER 100 GRAMS

- COZZE PELOSE (1-2-14)

HORSE MUSSELS

MOULES BARBUES

€ 6.50 PER 100 GRAMS

- NOCI (1-2-14)

VENUS CLAMS

PRAIRES

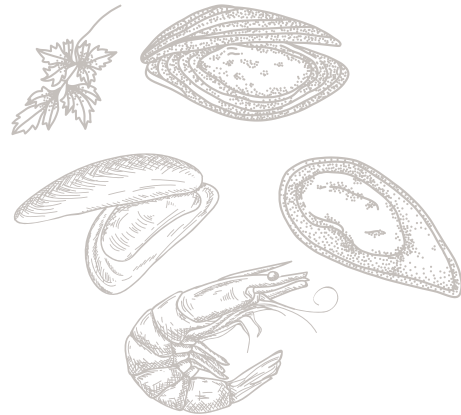
€ 8 PER 100 GRAMS

- TAGLIATELLA (1-2-14)

SQUID RINGS

SÊCHES COUPEES

€ 7 PER 100 GRAMS



* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ
* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY
* PRODUITS DÉCONGELÉS DE HAUTE QUALITÉ

I PLATEAUX DI FRUTTI DI MARE

- **PLATEAU ROYALE (1-2-14):**

NOCI, COZZE PELOSE, TAGLIATELLA

2 OSTRICHE FRANCESI

SEAFOOD PLATEAUX:

VENUS CLAMS, HORSE MUSSELS, SQUID RINGS

2 FRENCH OYSTERS

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER:

PRAIRES, MOULES NOIRES,

MOULES BARBOUES, TAGLIATELLE (SECHES COUPEES)

2 HUITRES FRANCAISES

€ 26

- **PLATEAUX DI CROSTACEI (1-2-14):**

*GAMBERI ROSSI, SCAMPETTI, GAMBERETTI BIANCHI

SHELLFISH PLATEAUX:

*RED PRAWNS, BABY SCAMPIS, WHITE PRAWNS

PLATEAUX DE CRUSTACES:

*CREVETTES ROUGES, LANGOUSTINES, CREVETTES BLANCHES

€ 26

* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ

* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY

* PRODUITS DÉCONGELÉS DE HAUTE QUALITÉ

* È POSSIBILE PREPARARE LO STESSO PIATTO "COTTO" COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO CON UNA PICCOLA VARIAZIONE DI COSTO

SASHIMI DI PESCE - SASHIMI SEAFOOD - SASHIMI DE POISSONS

- ¹
● SASHIMI DI TONNO YELLOW-FIN CON OLI AROMATICI E WASABI (1-2-6-14)

SASHIMI YELLO-FIN TUNA SERVED WITH AROMATIC OLIS AND WASABI

SASHIMI DE THON YELLOW-FIN AVEC HUILES AROMATISEES ET WASABI

€ 17

- ²
● SASHIMI DI SCORFANO ROSSO DI MARE CON VINAIGRETTE,
PEPE NERO E WASABI (1-2-6-14)

RED SCORPION FISH SASHIMI WITH VINAIGRETTE, BLACK PEPPER AND WASABI

SASHIMI DE RASCASSE ROUGE AVEC VINAIGRETTE, POIVRE NOIR ET WASABI

€ 17

- ³
● SASHIMI D'ORATA CON OLIO ALLE ERBE, OLIO AL PEPE ROSA
E WASABI (1-2-6-14)

SEA BREAM SASHIMI WITH HERBS OILS, PINK PEPPER OIL AND WASABI

SASHIMI DE DORADE AVEC HUILE AUX HERBES, HUILE DE BAIE ROSE ET WASABI

€ 16



.....
GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÉES DE FRUIT DE MER
.....

4

- **DEGUSTAZIONE ANTIPASTI DELLO CHEF (1-2-3-6-14)**
(PRESENZA DI GLUTINE E CROSTACEI)

CHEF'S APPETIZERS TASTING (PRESENCE OF GLUTEN AND CRUSTACEANS)

DÉGUSTATION DES ENTRÉES DU CHEF (PRESENCE DE GLUTEN ET CRUSTACES)

€ 20

5

- **TONNO IN CROSTA DI NOCCIOLE SU CREMA DI PATATE.**
TARTUFO NERO GRATTUGIATO
E INSALATINA DI VERDURE DI STAGIONE (1-2-3-6-14)

TUNA IN HAZELNUT CRUST ON POTATO CREAM.
GRATED BLACK TRUFFLE AND AND SEASONAL VEGETABLE SALAD

THON EN CROÛTE DE NOISETTES SUR CRÈME DE POMMES DE TERRE.
TRUFFE NOIRE RÂPÉE ET SALADE DE LÉGUMES DE SAISON

€ 17

6

- **TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO CONDITO CON**
EMULSIONE DI FINOCCHI E POLVERE DI PISTACCHIO (1-2-3-6-14)

SEALED OCTOPUS TENTACLE, SEASONED WITH
FENNEL EMULSION AND PISTACHIO POWDER

TENTACLE DE POULPE SCELLÉ, ASSAISONNÉ À L'ÉMULSION
DE FENOUIL ET À LA POUDRE DE PISTACHE

€ 16

.....
GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÉES DE FRUIT DE MER
.....

7

- **PARMIGIANA DI MELANZANE CON CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA.
PROVOLA PUGLIESE AFFUMICATA E SFILETTATO DI BRANZINO SU COULIS
DI POMODORO PROFUMATO AL BASILICO (1-2-3-4-5-6-8-14)**

AUBERGINE PARMIGIANA WITH MARTINA FRANCA CAPOCOLLO, SMOKED
PUGLIAN PROVOLA AND FILLETED SEABASS ON COULIS OF TOMATO
SCENTED WITH BASIL

PARMIGIANA AUX AUBERGINES AVEC CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
PROVOLA DES PUILLES FUMÉE ET BAR EN FILET SUR COULIS DE TOMATE
PARFUMÉE AU BASILIC

€ 15

8

- **SFORMATINO DI BACCALA, PATATE, FUNGHI CARDONCELLI
CON OLIO AL PREZZEMOLO (1-2-3-4-6-8-14)**

PIE WITH SALTED CODFISH, CARDONCELLI MUSHROOMS
AND PARSLEY OIL

FLAN DE MOURE SALEE, POMMES DE TERRE,
CHAMPIGNONS CARDONCELLI ET HUILE DE PERSIL

€ 15

9

- **CARPACCIO DI DI POLPO CON INSALATINA DI FRUTTA DI STAGIONE (1-2-3-4-6-14)**

OCTOPUS CARPACCIO WITH SEASONAL FRUIT SALAD

CARPACCIO DE POULPE AVEC SALADE DE FRUITS DE SAISON

€ 16

.....
GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÉES DE FRUIT DE MER
.....

10

- **CARPACCIO DI ORATA SCOTTATO CONDITO
CON DATTERINI ROSSI E GIALLI E JULIENNE DI SEDANO (1-2-3-4-6-14)**

CARPACCIO OF COOKED BREAM WHIT SALAD OF RED
AND YELLOW DATERINES AND CELERY JULIENNE

CARPACCIO DE DORADE CUIE ASSAISONNÉE DE DATERINES ROUGES
ET JAUNES ET JULIENNE DE CÉLERI

€ 16

11

- **CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO
CON VINAIGRETTE AL LIMONE E CROSTINI DI PANE (1-2-3-6-8-14)**

SMOKED SALMON CARPACCIO
WITH LEMON VINAIGRETTE AND TOASTED BREAD

CARPACCIO DE SAUMON FUME AVEC VINAIGRETTE AU CITRON
ET CROUTONS DE PAIN GRILLES

€ 16

12

- **TURBANTE DI ALICI CON SPUMA DI RICOTTA AROMATIZZATA AL BASILICO.
POMODORI SECCHI SU CREMA DI POMODORO DATTERINO GIALLO (1-2-3-6-8-14)**

ANCHOVY TURBAN WITH RICOTTA FOAM, FLAVORED WITH BASIL,
DRIED TOMATOES ON YELLOW DATTERINO TOMATO CREAM

TURBAN D'ANCHOÏS AVEC MÔUSSE DE RICOTTA AROMATISE AU BASILIC,
TOMATES SECHÉES SUR CREME DE TOMATE DATTERINO JAUNE

€ 15

.....
ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS - ENTRÉES
.....

13

- **CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA SLOW FOOD
CON BURRATTINA LOCALE (6-7)**

CAPOCOLLO MARTINA FRANCA (PORK COLD CUT)
WITH BURRATA (ITALIAN CHEESE)

CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA (CHARCUTERIE)
AVEC BURRATA (FROMAGE ITALIEN)

€ 14

14

- **PROSCIUTTO CRUDO DI PUGLIA CON MOZZARELLE DI PUGLIA
SU INSALATA MISTICANZA (6-7)**

RAW HAM FROM PUGLIA WITH MOZZARELLA FROM PUGLIA AND MISTICANZA SALAD

JAMBON CRU DES PUILLES AVEC MOZZARELLA DES PUILLES ET SALADE MISTICANZA

€ 15

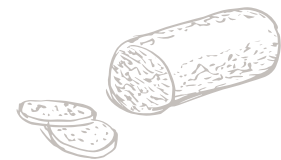
15

- **SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI PUGLIESI
ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE (6-7)**

SELECTION OF MATURED APULIAN CHEESE AND MARMALADE

SELECTION FORMAGE DES PUILLES AFFINES ET CONFITURE

€ 15



.....
ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS - ENTRÉES
.....

16

- **PLATEAU DI SALUMI (PANCETTA DI MARTINA FRANCA, GUANCIALE, SALAME DOLCE) (6-7)**

PLATEAU WITH COLD CUTS (PANCETTA MARTINA FRANCA, CHECK LARD, SALAMI)

PLATEAU DE CHARCUTERIE (PANCETTA DE MARTINA FRANCA, JOUE DE PORC, SAUCISSON DOUX)

€ 16

17

- **SFORMATINO DI BIETOLE NOSTRANE SU CREMA DI PATATE (1-2-3-6-8-14)**

PIE WITH SWISS CHARD ON A POTATOES SAUCE

FLAN DE BETTES SUR UNE CRÈME DE POMMES DE TERRES

€ 14

18

- **FLAN DI CARCIOFI SU FONDUTA DI CACIOCAVALLO PUGLIESE (1-2-3-6-8-14)**

ARTICHOKE FLAN WITH PUGLIAN CACIOCAVALLO (TYPICAL CHEESE) FONDUE
FLAN D'ARTICHAUTS ET FONDUE CACIOCAVALLO (FROMAGE TYPIQUE)
DES POUILLES

€ 14

.....
I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES
.....

19

- **STRASCINATE INTEGRALI CON JULIENNE DI SEPPIA,
GAMBERI, COZZE SU CREMA DI CIME DI RAPE
E SPOLVERATA DI BOTTARGA DI MUGGINE (1-2-3-6-14)**

WHOLEGRAIN "STRASCINATE" PASTA
WITH CUTTLEFISH JULIENNE, SHRIMP, MUSSELS,
TURNIP CIME CREAM AND SPRUNING OF MULLET BOTTARGA

PÂTES INTEGRAL "STRASCINATE" AVEC JULIENNE DE SEICHE,
CREVETTES, MOULES, CRÈME DE CIME DE NAVET
ET PULVÉRISATION DE POUTARGA DE MULET

€ 17

20

- **RAVIOLONI RIPIENI AI CROSTRACEI SU VELLUTATA
DI GAMBERI ROSSI (1-2-3-6-14)**

SHELLFISH-FILLED RAVIOLONI PASTA
ON A RED PRAWNS CREAM

PÂTES RAVIOLONI FARCIES
AUX CRUSTACES ET SAUCE
DE CREVETTÉS ROUGES

€ 17



I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES

21

- **TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON BOCCONCINI DI RANA
PESCATRICE E LAMELLE DI MANDORLE CROCCANTI (1-2-3-4-6-14)**

SQUID INK TAGLIOLINO WITH MONKFISH BITES (PASTA)
AND CRISPY ALMOND SLICES

PÂTES FRAÎCHES TAGLIOLINO NOIRE DE SEICHE AVEC LOTTE POISSON
ET AMANDES CROUSTILLANT

€ 16

22

- **PACCHERI DI REGINA DEI SIBILLINI*
CONDITI CON SALSA D'ASTICE FRESCO (1-2-3-4-6-14)**

PACCHERI PASTA OF REGINA DEI SIBILLINI*
SEASONED WITH FRESH LOBSTER CREAM

PÂTES PACCHERI A REGINA DEI SIBILLINI*
ASSAISONNÉ À LA CRÈME DE HOMBER FRAÎCHE

€ 21



• **REGINA DEI SIBILLINI** PRODUCE PASTA SECONDO IL METODO ARTIGIANALE. TRAFILATURA AL BRONZO ED ESSICCAZIONE A BASSE TEMPERATURE. IMPIEGANDO SOLTANTO GRANO PROVENIENTE DA TERRENI IN QUOTA.

• **REGINA DEI SIBILLINI** PRODUCES PASTA ACCORDING TO THE HANDICRAFTS PROCESS. IT IS WIRE DRAWN IN BRONZE THEN PUT TO DRY AT LOW TEMPERATURES, USING ONLY WHEAT THAT COMES FROM THE TOP SOIL IN THE HEIGHTS.

• **REGINA DEI SIBILLINI** PRODUIT DES PÂTES SELON LA MÉTHODE DE FABRICATION ARTISANALE. LE TRÉFILAGE EN BRONZE ET LE SÈCHAGE À BASSE TEMPÉRATURE EN UTILISANT LE BLE QUI VIENT SEULEMENT DES TERRAINS EN HAUTE ALTITUDE.

.....
I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES
.....

23

- **RAVIOLOTTI FARCITI AL BACCALÀ SU CREMA DI DATTERINO GIALLO
E LAMELLE DI TARTUFO NERO FRESCO (1-2-3-4-6-14)**

RAVIOLOTTI STUFFED WITH COD ON YELLOW DATTERINO
CREAM AND FRESH BLACK TRUFFLE SLICES

RAVIOLOTTI FARCIS À LA MORUE SUR CRÈME
DE DATTERINO JAUNE ET TRANCHES DE TRUFFE NOIRE FRAÎCHES

€ 17

24

- **GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI FUNGHI PORCINI,
POLPA DI SCAMPI E LIME GRATTUGIATO (1-2-3-4-6-14)**

POTATO GNOCCHETTI WITH CREAM OF PORCINI MUSHROOMS,
SCAMPI PULP AND GRATED LIME

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE
À LA CRÈME DE CÈPES PULPE DE SCAMPI ET CITRON RAPE`

€ 16



I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES

25

- TROCCOLO DI PASTA FRESCA CON DADOLATA DI TONNO PINNA GIALLA
LAMELLE DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE E CAPPERI DI PUGLIA
(1-2-3-4-6-14)

FRESH PASTA TROCCOLO WITH DICED YELLOW FIN TUNA, SLICES OF
TROPEA ONION, OLIVES AND CAPERS FROM PUGLIA

TROCCOLO DE PÂTES FRAÎCHES AU THON JAUNE EN DÉS, TRANCHES DE
OIGNONS TROPEA, OLIVES ET CÂPRES DES POUILLES

€ 17

26

- PRIMO PIATTO DELLO CHEF (1-2-3-4-6-14)
CHEF'S FIRST COURSE
PATES DU CHEF

€ 16



.....
PRIMI PIATTI DI CARNE - MEAT PASTA SAUCE - PÂTES AUX VIANDES
.....

27

- **ORECCHIETTE AL RAGÙ DI MANZO (1-2-6-14)**
ORECCHIETTE PASTA WITH BEEF RAGU`SAUCE
PÂTES ORACCHIETTE AU RAGOÛT DE BOEUF
€ 15

28

- **ORECCHIETTE AL POMODORINO FRESCO
E FOGLIE DI BASILICO (1-2-0-6-14)**

ORECCHIETTE PASTA WITH TOMATO FRESH AT BASIL

PÂTES ORECCHIETTE AVEC TOMATES, BASILIC
€ 13

29

- **ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA PUGLIESI
CON SPOLVERATA DI PANE TOSTATO
CON OLIO ALLE ACCIUGHE (1-2-3-4-6-14)**

ORECCHIETTE WITH APULIAN TURNIP TOPS
WITH DRINKING OF TOASTED BREAD WITH ANCHOVY OIL

ORECCHIETTE DES AUX FEUILLES DE NAVET DES POUILLES
AVEC BOIRE DE PAIN GRILLÉ`Á`L`HUILE D`ANCHOIS
€ 15

.....
PRIMI PIATTI DI CARNE - MEAT PASTA SAUCE - PÂTES AUX VIANDES
.....

30

- **RAVIOLO FARCITO ALLE PATATE CON DATTERINO GIALLO, PESTO DI BASILICO E FUNGHI CARDONCELLI DELLA MURGIA (1-3-6-7-14)**

RAVIOLO STUFFED WITH POTATOES WITH YELLOW DATTERINE DATES, BASIL PESTO AND CARDONCELLI DELLA MURGIA MUSHROOMS

RÂVIOLI DE POMMES DE TERRE FARCIS AUX DATES JAUNES DATTERINE, PESTO DE BASILIC ET CARDONCELLI DELLA MURGIA

€ 14

31

- **GNOCCHETTI DI PATATE CON GUANCIALE DI MARTINA FRANCA, COLATURA DI BURRATA PUGLIESE E GRATTUGIATA DI TARTUFO NERO (1-3-6-7-14)**

POTATO GNOCCHETTI WITH MARTINA FRANCA CHEEK, CREAM OF APULIAN BURRATA AND GRATED BLACK TRUFFLE

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE AVEC CREME DE JQUES MARTINA FRANCA BURRATA DES POUILLES ET RÂPÉ DE TRUFFE NOIR

€ 16

.....
I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS
.....

32

- **PESCATO DEL GIORNO CON COTTURE AL SALE, AL FORNO, ALLA BRACE (1-2-14)**

CATCH OF THE DAY, SALT, BAKED, GRILLED

POISSON FRAIS DU JOUR AU SEL, AU FOUR, AU GRILLÈ

€ 6.50 PER 100 GRAMS

33

- **TAGLIATA DI TONNO AGLI AGRUMI SCOTTATA ALLA GRIGLIA
CON VERDURINA SALTATA (1-2-14)**

SLICED TUNA WITH CITRUS FRUITS GRILLED SEA SEED WITH SAUTEED VEGETABLES

TRANCHES DE THON AUX AGRUMES GRAINES DE MER GRILLÈES AUX LÈGUMES SAUTÈS

€ 19

34

- **TRANCIO DI PESCE SPADA FRESCO GRIGLIATO ALLE ERBE
CON TORTINO DI VERDURE E OLIO AL PREZZEMOLO (1-2-14)**

GRILLED SWORDFISH WITH SEASONAL VEGETABLES AND PARSLEY OIL

ESPADON GRILLÈ AU LÈGUMES DE SAISON ET HUILE DE PERSIL

€ 18

I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS

35

- FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE CON
CREMA DI POMODORINI E OLIVE PUGLIESI (1-2-6-14)

SEA BASS FILLET IN POTATO CRUST WITH CREAM
OF CHERRY TOMATOES SAUCE AND APULIAN OLIVES

FILET DE BAR EN CRÔUTE DE POMMES DE TERRE
AVEC CRÈME DE TOMATES CERISES ET OLIVES DES POUILLES

€ 18

36

- FRITTURA DI MOLLUSCHI, GAMBERI E MERLUZZI (PARANZA)
CON TEMPURA DI VERDURE (1-3-2-6-14)

FRYING MOLLUSCS, SHRIMP AND COD (PARANZA) WITH VEGETABLE TEMPURA

FRITURE DE MOLLUSQUES, CREVETTES ET MORU (PARANZA)
ET TEMPURA DE LÉGUMES

€ 17



.....
I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS
.....

37

- ***GRIGLIATA MISTA DI PESCE (1-2-14)**
(SEPPIA, CAPASANTA, POLPO, GAMBERONE, TRANCIO D'ORATA)

MIXED SEAFOOD GRILL (CUTTLEFISH, SCALLOP, OCTOPUS,
PRAWN, SEA BREAM)

GRILLADE MIXTE DE POISSON (SEICHE, PÊTONCLE,
POUPLE, GAMBAS, DORADE)

€ 22



38

- **FILETTO DI ROMBO CROCCANTE, TORTINO DI PATATE**
E INSALATINA DI STAGIONE (1-2-3-6-14)

CRISPY TURBOT FILLET POTATO CAKE AND SEASONAL SALAD

FILET DE TURBOT CROUSTILLANT GÂTEAU DE POMMES
DE TERRE ET SALADE DE SAISON

€ 18

* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ
* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY
* PRODUITS DÉCONGELÉS DE HAUTE QUALITÉ

.....
LE NOSTRE CARNI - MEAT MAIN COURSES - LES VIANDES
.....

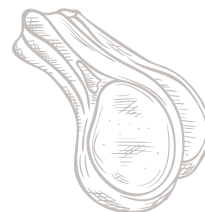
39

- **FILETTO DI MANZO AI FERRI CON VERDURE ALLA GRIGLIA (1-6-9-10)**

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH GRILLED VEGETABLES

FILET DE BOEUF GRILLÉ AVEC LÉGUMES GRILLÉS

€ 23



40

- **FILETTO DI MANZO CON SALSA AL VINO NEGROAMARO (1-6-8-9-10)**

BEEF TENDERLOIN WITH NEGROAMARO WINE SAUCE

FILET DE BOEUF AVEC UNE SAUCE DE VIN "NEGROAMARO"

€ 24



41

- **FILETTO DI MANZO IN SALSA AL PEPE VERDE (1-6-7-8-9-10)**

BEEF TENDERLOIN ON A GREEN PEPPER SAUCE

FILET DE BOEUF AVEC UNE SAUCE DE POIVRE VERT

€ 24



42

- **ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO (1-6-9-10)**

BEEF ENTRECÔTE WITH BAKED POTATOES

ENTRECÔTE DE BOEUF AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR

€ 22

.....
CONTORNI - SIDE DISHES - GARNITURES
.....

43

- **INSALATA MISTA**
MIXED SALAD
SALADE MIXTE
€ 5

44

- **PATATE FRITTE (1-2-3-6-14)**
FRENCH FRIED
POMMES DE TERRE FRITES
€ 5

45

- **PATATE AL FORNO**
BAKED POTATOES
POMMES DE TERRE AU FOUR
€ 5.50

46

- **VERDURE GRIGLIATE**
(MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI, POMODORI)

GRILLED VEGETABLES
(AUBERGINES, ZUCCHINI, MUSHROOMS, TOMATOES)

LÈGUMES GRILLÉS
(AUBERGINES, COURGETTES,
CHAMPIGNONS, TOMATES)
€ 6

47

- **VERDURE IN TEMPURA (1-2-3-6-14)**
(MELANZANE, ZUCCHINE, CARCIOFI)

VEGETABLES IN TEMPURA
(AUBERGINES, ZUCCHINI, ARTICHOKES)

TEMPURA DES LÈGUMES
(AUBERGINES, COURGETTES,
ARTICHAUTS)

€ 6



DESSERTS - LES DESSERTS

48

- **FRUTTA MISTA**
MIXED FRUITS
VARIÉTÉS DE FRUITS
€ 6

49

- **SORBETTO A LIMONE (1-3-6-7)**
LEMON SORBET
SORBET AU CITRON
€ 4

50

- **SORBETTO A LIMONE
CON SALSA DI FRAGOLE (1-3-6-7)**

LEMON SORBET WITH STRAWBERRY

SAUCE SORBET AU CITRON AVEC
UNE SAUCE DE FRAISES
€ 5.50

51

- **SGROPPINO DI SORBETTO CON VODKA
E PROSECCO VALDOBBIADENE (1-3-6-7)**

LEMON SORBET WITH VODKA
AND PROSECCO VALDOBBIADENE

SORBET AU CITRON AVEC VODKA
ET PROSECCO VALDOBBIADENE
€ 6

52

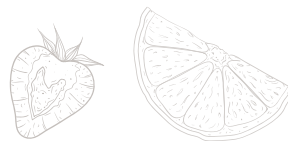
- **CREMA CATALANA (1-3-5-6-7-8)**
CATALAN CREAM
CRÉME CATALAN
€ 6.50

53

- **TIRAMISÙ AL CAFFÈ (1-3-6-7)**
€ 6

54

- **MOUSSE PESCA E KIWI (1-3-6-7-8)**
PEACH FRUIT AND KIWI FRUIT MOUSSE
MOUSSE PÊCHE ET KÍWI
€ 6



.....
DESSERTS - LES DESSERTS
.....

55

● **PARFAIT AL CIOCCOLATO E RISO SOFFIATO (1-3-6-7-8)**

MOUSSE WITH CHOCOLATE AND RICE

MOUSSE AVEC LES CHOCOLAT ET RIZ

€6

56

● **CHEESECAKE DI RICOTTA E UVETTA PROFUMATA
AL PASSITO CON ZUCCHERO DI CANNA CAMELLATO (1-3-6-7-8)**

CHEESECAKE WITH RICOTTA (SOFT ITALIAN CHEESE)
AND RAISIN WITH BROWN SUGAR CARAMEL

CHEESECAKE DE RICOTTA
(FROMAGE FRAIS ITALIEN) ET DE RAISIN SEC
AVEC DU CARAMEL AU SUCRE DE CANNE

€6

57

● **MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY
E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO (1-3-6-7-8)**

MILLEFOGLIE PASTRY WITH
CHANTILLY AND MIXED BERRIES

GATEAU "MILLE-FEUILLES" AVEC CREME`
CHANTILLY ET FRUITS ROUGES

€6



.....
DESSERTS - LES DESSERTS
.....

58

- **BABÀ AL RUM CON CREMA PASTICCERA
E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO (1-3-6-7-8)**
BABÀ WITH RUM, CREAM AND MIXED BERRIES
BABÀ AU RHUM AVEC DE LA CRÈME ET DES FRUITS ROUGES
€ 7



59

- **SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CALDO (1-3-6-7-8)**
CHOCOLATE SOUFFLÈ
SOUFFLÈ AU CHOCOLAT
€ 6.50

60

- **SPUMONE ARTIGIANALE (1-3-6-7-8)**
(NOCCIOLA, CIOCCOLATO, PANNA)

"SPUMONE" SOFT ICE CREAM
(WITH HAZELNUT, CHOCOLATE AND CHANTILLY)

GÂTEAU GLACÉ "SPUMONE" (NOISETTE,
CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY)
€ 6

61

- **MOUSSE CIOCCOLATO E TARTUFO NERO**
GLASSATO AL CIOCCOLATO BIANCO (1-3-6-7-8)

CHOCOLATE MOUSSE AND BLACK TRUFFLE
GLAZED WITH WHITE CHOCOLATE

MOUSSE AU CHOCOLAT ET TRUFFE NOIRE
GLACÉE AU CHOCOLAT BLANC
€ 8

62

- **CROSTATINA DI FROLLA CON CREMA
AL CIOCCOLATO FONDENTE,
CAMELLO SALATO E ARACHIDI**
(1-3-6-7-8)

SHORTCRUST TART WITH
DARK CHOCOLATE CREAM,
SALT CARAMEL AND PEANUTS

TARTE SABLÉE À LA CRÈME
DE CHOCOLAT NOIR, CARAMEL
DEL SEL ET ARACHIDES
€ 6.50

63

- **DESSERT DELLO CHEF (1-3-6-7-8)**
CHEF DESSERT
DESSERT DU CHEF
€ 6.50