

Menù Tete a Tete

ANTIPASTI
HORS D'OEUVRES

Insalatina delicata con gamberoni di Caorle
Delicate Salad with king prawns from Caorle

Insalata tiepida di polipo reale con patate, fagiolini e olio delicato
Warm Royal-Octopus Salad with potatoes, string beans and delicate oil from Garda Lake

Gran piatto Caprese (pomodoro, mozzarella di bufala e olive taggiasche)
Caprese Salad (fresh tomato, buffalo's mozzarella and taggiasche small olives)

Prosciutto crudo dolce di Parma
Parma raw ham

PRIMI PIATTI
FIRST DISHES

Spaghettoni di filigra con vongole vere
Spaghettoni with clams

Gnocchetti di patate fatti in casa con ragù di crostacei
Home made little potato dumplings with shellfish ragout

Pasticcio di lasagne al forno all'emiliana
Baked Emilia style lasagne (pasticcio)

Reginette alla Siciliana (melanzane, pomodoro e mozzarella)
Reginette Sicilian style (eggplant, tomato and mozzarella)

SECONDI PIATTI
SECOND COURSE

Filetto di orata della corona croccante (cottura al forno)

Baked fillet of Gilthead Scabream

Gran fritto misto di pesce con verdure croccanti e salsa tartara
Mixed fried fish with vegetables and Tartare sauce

Tengroni di pollo con verdure di stagione

Chicken bites with seasonal vegetables

Scaloppina al limone - Escalope with lemon

Patate al forno o giardinetto di verdure
Baked potatoes or Mixed seasonal vegetables

DOLCI DELLA NOSTRA PASTICCERIA

OUR DESSERT

Cakes from our pastry