LUNA DI SERA

Dinner 7:30pm – 10:45pm

Antipasti

Variazione di Bruschette

Toasted bruschetta with a variety of toppings
€ 10.00

Bavarese di Mozzarella di Bufala
con Trittico di Pomodori Basilico e Crostini alle Olive Nere

Bavaroise of buffalo mozzarella with a tomato trilogy basil & black olive melba toast
€ 14.00

Magro di Manzo con Rucola
e Scaglie di Parmiggiano condito alla Citronette

Thinly sliced cured beef with rocket & parmesan laced with citronette
€ 16.00

Sashimi di Salmone sfumato alla Barbabietola su letto di Mascarpone
al Miele e Dragoncello con agrumi e Julienne di Cetriolo

Salmon sashimi cured in beet root on a honey & dill mascarpone
with citrus fruits & cucumber julienne
€ 16.00

Manzo al Tataki con Insalatina di Alghe e Verza

Beef tataki with wakame & cabbage chiffonade
€ 18.00

Le nostre insalate preferite

Insalata di Pollo con Mandorle tostate, Sedano e Chicchi d'Uva

Restyled Coronation chicken with celery grapes, curry, mayo & toasted almonds

€ 12.00

Souffle al Formaggio di Capra Locale
su Insalatina Mista con Noci e dressing al Miele

Local goat's cheese souffle on a bed of mixed greens with toasted hazelnuts & honey dressing

€ 12.00

Insalata di Cuori di Palma
con Julienne di Prosciutto cotto, Formaggio e Mela Verde Croccante

Palm hearts with lettuce, julienne of ham, cheese & crunchy green apple

€ 12.00

Insalata con Burrata, Pomodorini e Scaglie di Tonno

Burrata, cherry tomatoes & tuna flakes set on mixed greens

€ 14.00

Insalata di Gamberi con Avocado, Arancie e la sua 'Citronette'

Prawn, avocado & orange with a citrus dressing

€ 16.00

Pasta e zuppa

Crema di Cetriolo e Menta

Chilled cream of cucumber & mint
€ 10.00

Orecchiette al Pesto Genovese

'Orecchiette' pasta with basil pesto
€ 12.00

Linguine alla Puttanesca

Linguine pasta with tomatoes, olives & capers
€ 13.00

Ravioli ripieni di Ricotta alla Crema di Arancio

Homemade ravioli filled with ricotta with a creamy orange sauce
€ 14.00

Spaghetti con Zucchine e Gamberetti

Spaghetti with zucchini & shrimps
€ 16.00

Risotto Crema di Scampi

Risotto with a creamy langoustine bisque
€ 18.00

Secondi

Petto di Pollo Panato alla Primavera

Breaded chicken breast topped with diced tomatoes & rocket
€ 16.00

Salmone con Salsa Teriyaki, Lattuga Pak Choi brasata e Riso Basmati Profumato al Limone

Salmon teriyaki with braised pak choi lettuce & lemongrass scented Basmati rice
€ 19.00

Scaloppina al Limone con Verdurine di Stagione e Patate Sautee

Veal in lemon butter sauce with seasonal vegetables & sauteed potatoes
€ 21.00

Gamberi, Calamari e Pesce Bianco in Tempura con Salsa Remoulade al Limone Verde e Coriandolo

Prawn, calamari & white fish tempura with a lime & coriander remoulade
22.00

Filetti di Spigola in Crosta di Patate con salsa alle Erbette del Giardino e Verdure di Stagione alla Griglia

Potato crusted fillets of sea bass with a garden herb veloute & grilled seasonal vegetables
€ 23.00

Medaglioni di Filetto di Manzo con Insalatina, Patate Fritte e Salsa Bernese

Pan-fried fillet of beef tournedos with mixed greens french fries & Béarnaise sauce
€ 29.00

All our dishes are cooked upon order.
We would therefore appreciate your patience should there be a short delay.
Please advise our team of any particular allergies or dietary requirements.

Sweets

Macedonia di Frutta

Fresh fruit salad
€5.00

Yogurt Greco
con Composta di Frutti di bosco, Miele e Pistacchi Tostati

Greek yoghurt served with forest fruit compote honey & toasted pistachios
€5.00

Meringhe con Panna

Meringues with vanilla ice cream, fresh strawberries
or chocolate sauce served with whipped cream
€7.00

Torta Gelato

Sicilian iced cake
€7.00

Baba' al Rum

Neapolitan Rhum baba with vanilla sauce & whipped cream
€7.00

Semifreddo al Caffe'

Coffee parfait with caramalised walnuts and warm chocolate sauce
€7.00

Mousse al Cioccolato

Chocolate mousse
€7.00

Crostata con Crema di Limone e Meringa

Lemon meringue pie
€7.00

Crostatina di Fragole con Gelato alla Vaniglia

Strawberry tartelette with creme patissiere & vanilla ice cream
€7.00

Gelati, Sorbetti e Granite

Ice cream, sorbets & granitas
€5.00

Please ask our team for flavours