

Antipasti

Antipasti "Penny"
(Mixed hors d'oeuvres)

Cozze gratin
(Mussels on gratin)

Terrina con gamberetti e formaggio
(Tureen of shrimps and cheese)

Conchiglie Saint Jacques al gratin
(Saint Jacques' shell au gratin)

Insalata di polipo
(Octopus salad)

Soutè di cozze
(Soutèe Mussels)

Alici marinate
(Marinated anchovy)

Salmone affumicato
(Smoked salmon)

Frutti di Mare
(Seafood)

Primi Piatti

Risotto agli asparagi e gamberetti
(*Risotto with asparagus and shrimps*)

Risotto ai frutti di mare
(*Risotto with shell fish*)

Risotto mele e speck
(*Risotto with apple and speck*)

Risotto radicchio e gamberi
(*Risotto with chicory and shrimps*)

Risotto allo zafferano
(*Risotto with zafferano*)

Linguine alle vongole veraci
(*Linguine with natty clams*)

Spaghetti ai frutti di mare
(*Spaghetti with shell fish*)

Tagliolini verdi alle cozze
(*Basil tagliolini with mussels*)

Mezzemaniche al tonno
(*Mezzemaniche with tuna souce*)

Cavatelli ai frutti di mare
(*Cavatelli with shell fish*)

Pappardelle ai funghi porcini
(*Wide noodles with mushrooms sauce*)

Ravioli ai gamberetti e semi di papavero
(*Ravioli with shrimps and seed of poppy*)

Tortelli carciofi e gamberi
(*Tortelli with artichokes and shrimps*)

Tagliatelle al salmone
(*Tagliatelle with salmon*)

Tagliolini polpa di granchio e calamaretti
(*Tagliolini with crab pulp and squid*)

Tubettini alla sciabbicota
(*Tubettini with mussels and tomatoe*)

Orecchiette pomodorini e cacio ricotta
(*Orecchiette with tomatoe and local cheese*)

Gnocchi agli scampi al profumo di limone
(*Gnocchi with prawns and lemon souce*)

Tagliolini al nero di seppia ai frutti di mare
(*Black cuttlefish tagliolini with shell fish*)

Tagliolini al tartufo
(*Tagliolini with truffle*)

Secondi Piatti

Carne

Filetto al pepe verde
(*Fillet with green pepper*)

Filetto alla wooronoff
(*Fillet wooronoff*)

Filetto alla griglia
(*Grilled fillet*)

Filetto ai porcini
(*Fillet with porcini mushrooms*)

Filetto allo scalogno e vino rosso
(*Fillet with onion and red wine*)

Scaloppina al vino bianco
(*Veal scallop with white wine*)

Scaloppina al limone
(*Veal scallop with lemon*)

Scaloppina al marsala
(*Veal scallop with marsala*)

Scaloppina ai funghi
(*Veal scallop with mushrooms*)

Tagliata di vitello
(*Beef tagliata*)

Costata alla griglia
(*Grilled steak*)

Entrecote di angus Argentina alla griglia
(*Grilled entrecote of angus Argentina*)

Pesce

Gamberoni
(*Large roasted shrimp*)

Scampi alla griglia
(*Roasted prawns*)

Scampi al gratin
(*Gratin prawns*)

Fritto misto
(*Fried mixed fresh fish*)

Calamari fritti
(Fried squid)

Calamari alla griglia
(Roasted squid)

Seppie alla griglia
(Roasted cuttlefish)

Zuppa di pesce
(Soup fish)

Aragosta
(Lobster)

Astice
(European lobster)

Pesce fresco
{Forno con olive, patate e carciofi, cartoccio, limone, patate e rosmarino, al sale, alla griglia, lessato, all'acqua pazza, alla livornese..}

(Fresh fish)

{Oven-baked with olive, with artichokes and potatoes, boiled, with lemon, with potatoes and rosemary, crust of salt, grilled, with broth...}

Contorni

Insalata verde
(*Tossed salad*)

Pomodori
(*Tomatoes*)

Rape
(*Turnips*)

Bietola
(*Beet*)

Cicoria
(*Chicory*)

Fagiolini
(*Stringbeans*)

Verdure crude
(*Raw vegetables*)

Patate fritte
(*French fried*)



Formaggi

Secondo quantità e qualità

Dolce-Dessert

Dolce al carrello
(House dessert)

Sgroppino
(Sherbet drink)

Sorbetto al limone
(Lemon sherbet)

Frutta

Frutta fresca di stagione
(Fresh fruit in season)