

TODAY'S SPECIALTY / SPECIALITA' DEL GIORNO
DOMENICA 05 NOVEMBRE / SUNDAY 05 NOVEMBER

Antipasti – Starter

Gamberone croccante su crema di mandorle salate
Crispy prawn on salted almonds cream € 22,00



Primi Piatti – First Courses

Orecchiette con gamberetti freschi locali e crema di zucchine
Orecchiette with fresh local shrimps and courgette cream € 22,00

Mezze maniche al ragù bianco di maiale e funghi porcini
Mezze maniche with white pork ragout and porcini mushroom € 18,00



Secondi Piatti – Main Courses

Spigola alla griglia*
Grilled Seabass * € 30,00

Pesce spada alla Mediterranea con capperi, olive e pomodoro
Sword fish Mediterranea with capers, olives and tomato € 24,00

Suprema di pollo al Limone con mandorle tostate
Lemon Chicken supreme with roasted almonds € 18,00



Bigné al cioccolato e/o ricotta
Chocolate and/or ricotta puffs € 10,00

*Per la Mezza Pensione: pesce fresco supplemento € 10,00

*For Half Board: fresh fish supplement € 10.00

È gradita la prenotazione Reservation is required Coperto € 3,00 - Cover charge € 3,00

NB: in caso di scarsa reperibilità di prodotto fresco, verranno utilizzati prodotti congelati di prima qualità

Please note: in case of low availability of fresh product, frozen products of the highest quality will be used.