

Cicchetti per tutti - Taste for everyone

Tartare di manzo con crema di Parmigiano Reggiano
Beef tartare with Pamesan cheese cream

Tartare di tonno con guacamole e olio all'erba cipollina
Tuna fish tartare with guacamole sauce and olivoil scented with chives

Tartare di salmone con gel di mango e croccante di frutto della passione
Salmon tartare with mango and crunchy passion fruit

Insalata Greca con feta
Greek salad with feta cheese

Insalata Nizzarda lattuga, fagiolini, patate, olive nere, pomodoro, tonno, cipolla
Niçoise salad lettuce, green beans, potatoes, olives, cherry tomatoes, tuna and red onions

Mozzarella di bufala di Mandragone con culatello campano e pomodori
Mondragone's buffalo mozzarella with sable ham and tomatoes

A Vostra scelta - Of your choice

Il Piatto del giorno - Dish of the day

Spaghetti cacio e pepe
Spaghetti pasta with pecorino and black pepper

Spaghetti Mancini Senatore Cappelli ai tre pomodori
Spaghetti pasta with three kind of tomatoes and basil

Mezzi rigatoni all'Amatriciana con tonno cotto e crudo
Rigatoni pasta "Amatriciana" style with cooked and raw tuna fish

Paccheri freschi con vongole veraci
Paccheri pasta with clams

Entrecote di manzo alla griglia
Beef grilled entrecote

Filetto di vitello alle erbe
Veal fillet scented with herbs

Salmone con verdure grigliate e yogurt
Salmon fillet with vegetables and yoghurt

Polipo alla griglia con insalata di misticanza
Grilled octopus with wild salad

Dolci - Desserts

Tagliata di frutta
Sliced of mixed fruit

Tiramisu'
Biscuits, mascarpone cream, coffee

Dolce del giorno
Sweet of the day



GIUDA BALLERINO

A

PRANZO

Euro 35 a persona, cicchetti più una portata a vostra scelta bevande escluse

Euro 35 per person, taste plus one course of you choice beverage excluded

Euro 45 a persona cicchetti più per una portata a vostra scelta e un dolce o formaggio bevande escluse

Euro 45 per person, taste plus one course of your choice and one dessert or one beverage excluded

Per il Gourmet vi aspettiamo tutti I giorni dopo le 19 tranne la domenica.

Andrea Fusco

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio."

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.