


ACQUA PIZZA PAZZA

le pizze rosse | pizza with tomato sauce

 **Margherita Napoletana**
Basil, mozzarella

Trentina
Tyrol speck, mushrooms, Gorgonzola, mozzarella


Siciliana
Tuna, black olives, capers, mozzarella

Romagna
Parma ham, Ricotta cheese, mozzarella

Calabrese
Spicy Calabrian salami, bell peppers, onions, mozzarella

 **Pugliese**
Grilled vegetables, mozzarella

le pizze bianche | white pizza

 **Caprese**
Cherry tomatoes, basil pesto, pine nuts, buffalo mozzarella

Toscana
Parma ham, rocket leaves cherry tomatoes
Parmesan flakes, mozzarella

Bacon
Parmesan, cream, smoked bacon, onions, and mozzarella

Sardegna
Mozzarella, lettuce, prawns and homemade bottarga


PRIMI PIATTI

 **Insalata mista di verdure locali del nostro giardino**
Mixed salad with our garden vegetables

Crudo di tonno e pesce spada marinato al limone e fiori di capperi
Red tuna and sword fish marinated with capers and lemon


Carpaccio di polipo con insalata di finocchi all'arancia
Octopus carpaccio, fennel salad and orange dressing

 **Insalata Caprese**
Fresh buffalo mozzarella and tomato salad


 **Penne di gragnano all'arrabbiata**
Gragnano penne in spicy tomato sauce

Gamberi conditi su insalata di cuore di sedano e cetrioli
Poached prawn on celery and cucumber salad

Risotto alla pescatora
Seafood risotto

 **Minestrone di verdure aromatizzato al basilico**
Classic vegetable minestrone infused with basil

Linguine piccanti alle cozze
Linguine sautéed with mussel, garlic and fresh chili

 **Emulsione di pomodoro calda o fredda con involtini di ricotta e lattuga**
Hot or chilled tomato soup emulsion with gratinated lettuce-ricotta rolls

Carpaccio di manzo Angus con rucola champignon e schegge di Grana Padano
Angus beef carpaccio with button mushrooms, Grana Padano shavings

Insalata di calameretti grigliati ai pomodori secchi e olive nere
Grilled calamari salad with black olives and sundried tomatoes

Selezione di carpacci di pesce con i suoi abbinamenti
Selection of raw fish carpaccio

SECONDI PIATTI

Ombrina in crosta di sale o al'isolana
Con verdure saltate e salsa extravergine (Min. 2 persone)
Whole Ombrine fish in salt crust or al'isolana
Sautéed vegetables and roasted potatoes (Min. 2 persons)

Costolette di agnello alle olive nere, piccolo parmigiana di melanzane e gnocchi croccanti alle erbe
Black olive crusted lamb chops, eggplant and mozzarella 'millefoglie'
Crispy herb gnocchi

Saltimbocca di pollo alla Romana, caponatina di verdure e purea di patate
Chicken saltimbocca with sage
Parma ham, vegetables and olive oil mashed potatoes

Tagliatelle alla Bolognese
Homemade Tagliatelle with Bolognese sauce

 **Gnocchi di patate al gorgonzola e noci**
Potato gnocchi with gorgonzola cheese and walnut

Trancio di pesce spada con pomodoro candito al balsamico su verdure croccanti
Sword fish with balsamic candied tomatoes and baby vegetables


Caciucco di pesce con bruschetta
Classic Tuscany seafood stew with garlic bruschetta

Tagliolini paglia e fieno alla panna e prosciutto di parma
Homemade green and yellow tagliolini with cream and Parma ham

Gran grigliata di pesce e crostacei con verdure alla griglia salsa verde
Grilled prawns, calamari, fish, vegetables and salsa verde

Tagliata di manzo su letto di rucola con giardiniera e patate al rosmarino
Beef tagliata with pickled vegetable sauce, rosemary potatoes

Spaghetti alla chitarra con zucchini, gamberi, pachino e Scamorza
Square spaghetti with prawns, cherry tomatoes, zucchini and Scarmoza

 **Panzerotti alla mozzarella di bufala e pomodoro freco con rucoletta**
Buffalo mozzarella ravioli in fresh tomato sauce with rocket salad

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA
Italian appetizer sampler

PASTA
Chef's creation

PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA
Catch of the day 'al cartoccio' with tomatoes, capers and black olives

PASTICCERIA