

ESTATE A TAVOLA...

Eté à table.....



APERITIVO

GREEN SPRITZ

11.00

P31, lime, menthe et prosecco

MENU ESTIVO

MENU D'ETE

POLIPO & PACHINO

Saladine de poulpe et tomates « Pachino » à l'oignon rouge, persil, citron et huile d'olive extra vierge.

GAMBERONI ARGENTINI

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Crevettes géantes d'Argentine à l'ail, huile d'olive et piment, servies avec fettuccine maison

SORBETTO AL LIMONE

sorbet au citron

Prix : 55.-/personne

PER COMINCIARE

* **LA MEDITERRANEA** 15.00

Salade du marché, crudités, mozzarelline ciliegine, thon, tomates Pachino et sauce maison

* **INSALATA TRICOLORE** 16.00

Tomate, mozzarella de bufflonne et avocat au jus de citron frais

* **SPIEDINI DI CALAMARI ALLA GRIGLIA** 18.00

Brochettes de calamars grillés au pain aromatisé et servies sur nid de roquettes et tomates Pachino.

* **PARMA & BUFALA CAMPANA D.O.P.** 21.50

Jambon de Parme D.O.P. (20 mois d'affinage) et mozzarella de bufflonne D.O.P.

* **POLIPO & PACHINO** 23.00

Saladine de poulpe et tomates « Pachino » à l'oignon rouge, persil, citron et huile d'olive extra vierge.

* **VITELLO TONNATO** 24.00

Fines tranches de longe de veau rôtie, nappées d'une délicieuse sauce au thon et câpres.

PIZZA

di stagione - de saison



POSITANA STG 33.00

Tomate S. Marzano, mozzarella de Bufflonne, roquette, tomates Pachino, carpaccio de poulpe et huile d'olive.

* **EN PLAT PRINCIPAL** + 6.00

* **AVEC GARNITURE AU CHOIX** + 6.00