"La Terrazza" Bistrot
2nd floor

ANTIPASTI – APPETIZERS

Il nostro orto: Gusto colore e perfezione
From our garden:
Taste, colour, and perfection
€ 8,00

Panino con salsiccia di pesce,
friarielli, scamorza affumicata
e salsa di peperone di Nusco
Sandwich with fish sausage,
friarielli peppers, smoked scamorza
and Nusco's pepper sauce
€ 9,00

Il nostro tagliere di salumi con pera al vincotto
Our selection of cold cuts with vincotto pear
€ 10,00

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Tortellini fatti a mano in brodo
Home-made tortellini in broth
€ 14,00

Minestrone di verdure e orzo
Vegetable and barley potage
€ 12,00

Mezzi paccheri con ragù di pesce bianco,
zucca gialla e menta
Mezzi paccheri pasta with white fish sauce,
yellow pumpkin and mint
€ 13,00

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

"Il Cuoppo" misto di fritto di mare
e pepe a molinello
"*Il Cuoppo*" fried sea fish with swirling pepper
€ 16,00

Pancia di vitello con spinaci, uvetta
e gocce di balsamico
Veal flank with spinaches, raisins
and balsamic vinegar
€ 15,00

Tagliata di manzo con verdure grigliate
Sliced sirloin steak with grilled vegetable
€ 16,00

DOLCI – DESSERTS

La nostra Caprese
Our Capri cake
€ 7,00

Crema bruciata profumata alle erbe odorose
Crème brulé with aromatic herbs
€ 7,00

Sbrisolona di frolla, mou salato,
lampone ghiacciato e yogurt di bufala
Short pastry *Sbrisolona* cake, salted caramel,
frozen raspberry and *bufala* yogurt
€ 7,00

Macedonia di frutta
Fruit salad
€ 7,00

CHEF…FAI TU!

Fuori Carta da parte del nostro Chef
UP TO YOU CHEF!
Daily Chef's proposals