



## Piccolo Menù del Pranzo - *Small Lunch Menù*

### Antipasti - *Starters*

Mozzarella di bufala, pomodori gialli e rossi, cetrioli e pane

*Buffalo mozzarella, yellow and red tomatoes, cucumbers and bread*



Sarde fritte in panko, taccole, cipolla caramellata e salsa wasabi soia

*Fried sardines in panko, snow peas, caramelized onion and wasabi*

### Pasta - *Pastas*

Gnocchi fatti in casa con vongole, cozze, datterini, nero di seppia e katsuobushi

*Homemade gnocchi with clams, mussels, tomatoes, cuttlefish ink and katsuobushi*



Mezzi rigatoni al ragù di vitello, indivia e Montasio Stravecchio

*Rigatoni with veal ragù, endive and Montasio Stravecchio*

### Secondi Piatti - *Main Course*

Branzino in crosta di mandorle, paprika affumicata, finocchi e yogurt

*Sea bass in almond crust, smoked paprika, fennel and yogurt*



Uovo fritto, fonduta di parmigiano, tatsoi, quinoa e acciughe cantabriche

*Fried egg, parmesan fondue, tatsoi, quinoa and Cantabrian anchovies*

2 piatti a scelta, acqua, caffè, coperto e servizio inclusi : 40,00 € a persona

*2 dishes of your choice, water, coffee, cover charge and service included: €40.00 p.p*

# Menù del Pranzo Tradizionale - *Traditional Lunch Menu*

## *Antipasti - Starters*

Caprese con mozzarella di bufala Campana, cuore di bue e basilico

*Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil*

15

Sauté di cozze e vongole con lemongrass, zenzero e jalapeno

*Sautéed mussels and clams with lemongrass, ginger and jalapeno*

16

Antipasto con baccalà mantecato, sarde fritte, gamberi e capasanta

*Appetizer with creamed cod, fried sardines, prawns and scallops*

20

## *Pasta - Pastas*

Gnocchi fatti in casa con pomodoro fresco e basilico

*Homemade gnocchi with fresh tomato and basil*

16

Mezzi rigatoni “Verrigni” con gamberi, zucchine e datterini

*Rigatoni with prawns, courgettes and datterini tomatoes*

18

Spaghetti “Verrigni Oro” alle vongole veraci

*Spaghetti “Verrigni Oro” with clams*

20

## *Secondi Piatti - Main Course*

Filetto di orata al forno con patate, pomodorini e olive

*Baked sea bream fillet with potatoes, cherry tomatoes and olives*

26

Petto di pollo alla paprika affumicata, mandorle e salsa allo yogurt

*Chicken breast with smoked paprika, almonds and yogurt sauce*

18

*coperto - cover charge*