

Menú of the day

LA VITA è bella

13/04/16

Primi Piatti

Cappelletti ripieni di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e noci

(Cappelletti de ricotta et épinards avec sauce tomate et noix)

(Cappelletti of ricotta and spinach with tomato sauce and nuts)

Fusilli in bianco alle zucchini

(Pâtes Fusilli aux courgettes)

(Pasta Fusilli with Zucchini)

Secondi piatti

Frittelle di zucchini patate e formaggio al forno

(Beignets de courgettes pommes de terre et fromage)

(Baked potato cheese and Zucchini)

Mozzarella di bufala- insalata di rucola e pomodorini

(Mozzarella bufala- salade de roquette et tomates cerises)

(Mozzarella bufala- arugula salad and cherry tomatoes)

Caprese

(Mozzarella e pomodoro)

(Mozzarella et tomate)

(Mozzarella and tomato)

Grigliata di verdure

(Légumes grillés: courgette, aubergine)

(Grilled vegetables: zucchini, eggplant)

Tagliere di salumi

(plateau de charcuterie)

(cold cuts)

Insalate

Insalata greca

(salade greque) (Greek salad)

(salade verte, concombre, oignon, tomates, feta, olives)

(green salad, cucumber, onion, tomatoes, feta, olives)

Insalata mediterranea

(salade méditerranéenne) (Mediterranean salad)

(insalata verde, pomodorini, mozzarella, tonno, olive, maïs)

(salade verte, tomates, mozzarella, thon, olives et maïs)

(green salad, tomatoes, mozzarella, tuna, olives, corn)

Dessert o caffè

Panna Cotta

Menù 18 euro :

a choice of two dishes

+ a dessert or a coffee

Menù 15 euro :

a dish of your choice

+ a dessert or coffee

VINI

Vini rossi

(Vins rouges) (Red wines)

Friuli (Isola Augusta)

- Refosco
- Refosco riserva
- Pinot Nero
- Schioppettino

Toscana (Fietri)

- Chianti classico

Abruzzo (Lunaria)

- Montepulciano (BIO)

Piemonte (La Bolliva)

- Minetta

Vini Bianchi

(vins blancs) (white wines)

Friuli (Isola Augusta)

- Pinot Grigio
- Chardonnay
- Ribolla Gialla

Abruzzo (Lunaria)

- Pinot Grigio (BIO)
- Pecorino (BIO)

Piemonte (La Bolliva)

- Gavi

Sicilia (Funaro)

- Gatto Bianco
- Verdelicia

Prosecco

Rosè

-Melrose (Isola Augusta)

Bianco

-Sertolo (Frilli Collaro)