

MENÙ



ENGLISH

STARTERS

	€
BAKED CHÈVRE (FRENCH GOAT CHEESE) IN HAZELNUT CRUST ACCOMPANIED BY LEMON OF SORRENTO MARMALADE	11
FLAN OF 'PARMIGIANO REGGIANO' (28 MONTHS OLD) WITH CARAMELIZED SHALLOTS AND STRAWBERRY SAUCE	12
'PANZANELLA' WITH BAKED 'BURRATINA' (PANZANELLA: Bread, Red Wine Vinegar, Tomatoes, Red Onion, Cucumbers, Capers, Black Olives, Extra Virgin Olive Oil, Salt, Pepper)	14
POACHED EGG COOKED AT 62 ° ON TOASTED BREAD WITH GRUYÈRE AND TRUFFLE CREAM	14
SHRIMPS COCKTAIL WITH APPLE SAUCE	14
SALAD OF PRAWNS, ORANGES AND PISTACHIOS	14
VENETIAN WHIPPED COD ON BREAD CROSTINI	15

PASTA AND RISOTTI

	€
HOME-MADE PASTA 'PACCHERUZZI' WITH LIME AND PISTACHIOS OF BRONTE	14
HOME-MADE (WITH EGG) 'TAGLIERINI' WITH RED MULLET AND TOMATOES 'SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO' (PDO), CAPERS AND OLIVES	15
HOME-MADE PASTA 'RUSTICI' WITH SARDINES, RAISINS, PINE NUTS, ONION, ANCHOVIES, FENNEL, OLIVE OIL, SALT, PEPPER, CRISPY FRIED BREAD	17
'TAGLIATELLE' WITH PRAWN, JULIENNE OF ZUCCHINI, CHILLI AND SAFFRON CREAM	17
HOME-MADE PASTA 'ZITELLI' WITH PUGLIA RAGOUT (beef roll and pork meat)	18
'STRACARBONARA' WITH TRUFFLE, RED ONIONS OF TROPEA, AND 'GUANCIALE' (CURED PORK CHEEK)	21
RISOTTO WITH FIG, PECORINO CHEESE AND CRISPY BACON <i>(min. for two pers, price per person)</i>	22

MAIN COURSES

	€
DUCK BREAST WITH ORANGE SAUCE	21
DUCK LEG CONFIT WITH POTATOES AND MANGO CHUTNEY	24
BEEF TARTARE WITH EGG	25
FILLET OF BEEF 'PARENTESI' ACCOMPANIED BY A SAUCE WITH POTATOES, CHESTNUTS, ZUCCHINI AND TRUFFLE	26
BEEF CHEEK MARINATED IN RED WINE 'PRIMITIVO', COOKED 15 HOURS AT LOW TEMPERATURE, ACCOMPANIED BY MASHED POTATOES WITH SAFFRON	28
CRISPY OCTOPUS WITH SAUCE OF FAVA BEANS AND MINT	25
PAN FRIED SEAFOOD WITH GINGER (GILT HEAD SEA BREAM, SEA-BASS, SQUID, PRAWN, POTATOES, TOMATOES, SHALLOT, RAISINS, PINE NUTS, WHITE WINE, PERSIL)	28
FILLET OF SEA-BASS WITH A TARTARE OF TOMATOES AND GRILLED VEGETABLES	28

HOME-MADE DESSERT

	€
SFOGLIA WITH PISTACHIOS CUSTARD	7
HOT CUSTARD WITH BLUEBERRIES (gluten free)	7
CUSTARD WITH CINNAMON, CHILLI, RUM AND SAVOIARDI	7
PANNA COTTA WITH STRAWBERRIES AND MINT	8
SFERAMISÙ (TIRAMISÙ IN A DARK CHOCOLATE BALL)	10
MOLTEN CHOCOLATE CAKE WITH HOT KERNEL OF REDCURRANT SAUCE	10
FRESH FRUIT SALAD	8
FLÛTE DI RIGOLETTO VENETO PASSITO 'SANTA CRISTINA' IGT (ZENATO) CON CANTUCCI (FLÛTE OF RAISIN WINE AND 'CANTUCCI')	7
BOTTIGLIA DA 0,375 L. DI RIGOLETTO VENETO PASSITO 'SANTA CRISTINA' IGT (ZENATO) CON CANTUCCI (BOTTLE 0,375 L. OF RAISIN WINE AND 'CANTUCCI' FOR 4 PERSONS)	24

[I.V.A. included]

SERVICE CHARGES 3,00 €

MENÙ



FRANÇAIS

HORS-D'ŒUVRES

€

BAKED FROMAGE DE CHÈVRE EN CROÛTE DE NOISETTES AVEC SA MARMELADE DE CITRON DE SORRENTO	11
FLAN DE PARMESAN REGGIANO AFFINÉ 28 MOIS, SA JULIENNE D'ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES AU MOÛT CUIT DE RAISIN ET SA COULIS DE FRAISE	12
'PANZANELLA' AVEC SA BAKED 'BURRATINA' (PANZANELLA: pain, vinaigre de vin rouge, les tomates, l'oignon rouge, les concombres, les câpres, olives noires, huile d'olive extra vierge, sel, poivre)	14
ŒUF POCHÉ CUIT À 62° SUR CROÛTON DE PAIN AVEC CRÈME DE GRUYÈRE À LA TRUFFE	14
COCKTAIL DE CREVETTES EN SAUCE À LA POMME	14
SALADE TIÈDE D'ORANGES, DE CREVETTES, D'ORIGAN ET DE PISTACHES DE BRONTE	14
TARTINES AU MORUE À LA VÉNITIENNE	15

PÂTE ET RISOTTI

€

'PACCHERUZZI' MAISON AU LIME ET AUX PISTACHES DE BRONTE	14
'TAGLIERINI' MAISON (PÂTES À L'ŒUF) AVEC ROUGET À LA TOMATE DE SAN MARZANO DE L'ENTREPRISE SARNESE-NOCERINO' (A.O.P.), CÂPRES ET OLIVES	15
'RUSTICI' MAISON AVEC DES SARDINES, DES RAISINS PASSOLINA, DES PIGNONS, DU FENOUIL SAUVAGE ET DU PAIN CROUSTILLANT	17
'TAGLIATELLE' MAISON (PÂTES À L'ŒUF) AVEC DES CREVETTES ET UNE JULIENNE DE COURGETTES, CRÈME AU SAFRAN ET AU POIVRE	17
'ZITELLI' MAISON EN SAUCE TOMATE AVEC DES BOULETTES DE BŒUF ET DE PORC	18
'STRACARBONARA' À LA TRUFFE AVEC GUANCIALE ET OIGNON ROUGE DE TROPEA	21
RISOTTO 'PARENTESI' (minimum pour deux personnes, prix par personne)	22

PLATS PRINCIPAUX

	€
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE	21
CONFIT DE CANARD AVEC SES POMMES DE TERRE ET SON CHUTNEY DE MANGUE	24
TARTARE DE BŒUF À L'ŒUF	25
FILET DE BŒUF 'PARENTESI' AVEC SA SAUCE DE POMMES DE TERRE, CHATAIGNES, COURGETTES ET TRUFFE	26
JOUE DE BOEUF MARINÉE AU VIN ROUGE 'PRIMITIVO', CUIT 15 HEURES À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE PURÉE DE POMMES DE TERRE AU SAFRAN	28
POULPE CROUSTILLANT AVEC SON SAUCE DE FÈVES ET MENTHE	25
POISSON SAUTÉES AU GINGEMBRE (DORADE, BASS DE MER, ENCORNET, CREVETTE, POMMES DE TERRE, TOMATE, ÉCHALOTE, PIGNONS, RAISINS, VIN BLANC, FRUITS DE CÂPRES, PERSIL)	28
FILET DE BAR ACCOMPAGNÉ DE SON TARTARE DE TOMATES AND LÉGUMES GRILLÉS	28

DESSERTS MAISON

	€
SFOGLIA AVEC CRÈME DE PISTACHES	7
CRÈME PÂTISSIÈRE CHAUDE AUX MYRTILLES (Sans gluten)	7
DOUCEUR À LA CUILLERE AVEC CRÈME À LA CANNELLE, AU PIMENT, SAVOIARDI ET RHUM	7
PANNA COTTA ACCOMPAGNÉE DE FRAISES ET MENTHE	8
FONDANT AU CHOCOLAT (70 %) AU CŒUR DE GROSEILLES ROUGES	10
SFERAMISÙ (SPHÈRE DE CHOCOLAT ET SA TIRAMISÙ SURPRISE)	10
SALADE DE FRUITS FRAIS	8
FLÛTE DE VIN 'RIGOLETTO VENETO PASSITO SANTA CRISTINA' IGT (ZENATO) AVEC 'CANTUCCI' '	7
BOUTEILLE (0,375 L.) DE VIN 'RIGOLETTO VENETO PASSITO SANTA CRISTINA' IGT (ZENATO) AVEC 'CANTUCCI' (POUR 4 PERSONNES)	24

[Les prix comprennent la T.V.A.]

PAIN ET COUVERT 3,00 €