



ANTIPASTO

Capresse salad: tomato and mozzarella drum, with traditional pesto sauce and Modena balsamic reduction.

Mediterranean Bruschetta: vegetables marinated in garlic and herbs oil with a bread crostini and black olives.

Beef Carpaccio with black truffle perfume and parmesan cheese emulsion.

Vegetable and mushrooms menestra with salmon skewer in sweet and sour vinaigrette of lemon and honey.

Crispy vegetables and squid, with pesto dressing and basil-garlic mayonnaise.

Seared tuna with sautéed Italian vegetables, crushed garlic and tapenade.

Fresh salad of arugula and lettuce, with grana padano dressing, cherry tomato confit and pepperoncini duck chips.

SOUPS & CREAMS

Classic minestrone, with seafood.

Lentil cream, with prosciutto powder and white truffle perfume.

Lobster cream with pepperoncini oil.

RISOTTO & PASTA

Tagliatelle with Genovese pesto and grilled shrimp.

Lobster lasagna

Three cheese gnocchi with orange reduction.

Ricotta cheese and spinach ravioli with arrabiata sauce.

Fusilli putanesca gratinated with parmesan and gorgonzola cheese.

Black risotto with garlic baby squids and crispy bell pepper rings.

Risotto Milanese with truffled asparagus.

Papardelle with roasted tomato sauce, accompanied with boletus mushroom and onion crisp.

MAIN DISHES

Sole in Neapolitan sauce, accompanied with garlic butter glazed potatoes.

Chicken supreme over green pea and carrot ragout, with dill scented prosciutto di parma sauce.

Beef Tenderloin on truffled leek and potato mash with veal juice and porcini.

Rack of lamb on sweet potato purée with honey-rosemary juice.

Duck breast in fresh thyme sauce, eggplant puree, asparagus and leek crisps.

Tuscan style grouper with potato and hazelnuts puree finished with a sweet wine reduction.

Salmon on a millefeuille of carrot, eggplant and zucchini, with fennel sauce and prosciutto crisp.

Shrimp marinated with fine herbs on a provenzal tomato and Parmigiano Reggiano sauce.

ANTIPASTI

Insalata caprese: timballo di pomodoro con mozzarella, pesto tradizionale e riduzione di aceto balsamico di modena

Bruschetta mediterraneo: verdure marinate in olio all'aglio e erbe con crostone di pane e olive nere

Carpaccio di manzo profumato al tartufo Nero con emulsione di parmigiano

Minestra di verdure e funghi portobello accompagnato a spiedini di salmone bagnata in aceto agrodolce di limone e miele

Verdure e calamari croccanti con condimento al pesto e maionese di aglio e basilico

Tonno segnato con verdure grigliate a la italiana con trito di aglio pasta

Insalata fresca di rucola e lattuga con condimento di grana padano, pomodorini pachino e fette di tachono con olio di peperoncino

ZUPPE E CREME

Classico minestrone accompagnato con frutti di mare.

Crema di lenticchie con polvere di prosciutto cotto e profumo di tartufo bianco

Crema di aragosta all'olio di peperoncino

RISOTTO E PASTA

Tagliatelle al pesto genovese con gamberoni alla gliglia

Lasagna all'aragosta

Gnocchi al tre formaggi con riduzione d'arancio

Raviolis di ricotta e spinaci all'arrabiata

Fusilli alla putanesca gratinati con Parmigianino e gorgonzola

Risotto Nero con piccoli calamari all'aglio e anelli croccanti di peperoni

Risotto alla milanese con asparagi al tartufo

Papardelle in salsa di pomodoro arrostito con porcini e cipolla croccante

PLATTO PRINCIPALE

Orata in salsa napoletana accompagnato a Patate glaséate con burro e aglio

Suprema di pollo sopra un ragu di verdure e carote con salsa al prosciutto crudo di parma profumata al fino cchietto

Filetto di manzo servito su pure di porro e Patate con tartufo in salsa di vitello e funghi porcini

Costolette di agnello con pure di camote e sua salsa al miele e rosmarino

Polpa di tacchino in salsa di timo fresco al pure di melanzana asparagi e cipollotto croccante

Dentice alla Toscana con pure di Patate e nocchie con riduzione di vino dolce

Salmon sopra a millespoglie di melanzana, carote e zucchini, bagnata con salsa di finocchio e prosciutto croccante

Gamberoni marinati alle fini erbe serviti su pomodori di provenza e salsa al parmigiano reggiano





D'Italia
RISTORANTE



DESSERTS

Homemade cassata with
berry compote and
nougat

Cappuccino served in a
chocolate cup and
Barbera d'Alba jelly

Chocolate "Surprise"
with Baileys ice cream

Tiramisu D' Italia

Pears marinated in
amaretto and baked,
served with vanilla ice
cream

Marscapone Zabaglione
with fresh berries and
vanilla liquor

Italian chocolate cake
with passion fruit
mousse

DOLCE

*Cassata fatta in casa con
marmellata di more*

*Tazza di cioccolato con
capuchino e confettura al
barbera di Alba*

*Sorpresa di cioccolato con
gelato al Baileys*

Tiramisu D' Italia

*Pera al forno marinata
con liquore Amaretto
servita con gelato di
vaniglia*

*Zabaglione di mascarpone
con more fresche e liquore
di vaniglia*

*Dolce italiano di
cioccolato con Mousse del
frutto Della passione*