

# DALL'ALTRA PARTE DELLA LUNA

isapori della nostra cucina

## ANTIPASTI

Antipasto all'italiana	14	Gamberoni* all'aceto balsamico	14
Arancini napoletani ripieni di mozzarella, prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano	8	Polpettine fritte di tonno e patate con maionese al lime	12
Bruschette miste dello Chef ☺	9	Baccalà al limone spinacino crudo e olive nere di Gaeta	13

## PRIMI

Spaghetti sciué sciué	10
Risotto gamberi* e verdure	14
Paccheri alla sorrentina ☺	12
Gnocchetti alle vongole veraci	14
Tortelloni* al Parmigiano Reggiano con pomodorino fresco ☺	12

## LA TRADIZIONE

Cacio e pepe ☺	10
Amatriciana	12
Carbonara	12
Gricia	12
Arrabbiata ☺	10
Pomodoro e basilico ☺	10
Ajo, ojo e peperoncino ☺	9

## SECONDI

Tagliata di manzo rucola e aceto balsamico	18	Branzino al forno in sfoglia di zucchini	16
Cotoletta di pollo* alla primavera	14	Salmone agli agrumi	18
Saltimbocca alla romana	16	Grigliata mista di pesce	22

## CONTORNI ☺

Patate al forno	5
Patate fritte*	5
Insalata mista	5
Verdure di stagione, ripassate o all'agro	6
Verdure grigliate	6

## BEVANDE

Acqua 50cl	1.50
Acqua 75cl	2.50
Coca-Cola/Fanta/Sprite	3
Caffè espresso	1.50
<b>Birre:</b>	
Nastro Azzurro	5
Heineken/Becks	5
Vino al calice	4
Amari e grappe	5

## DOLCI ☺

Mousse al mango	7
Tiramisù	6
Affettato di frutta	6
Crème caramel	6
Selezione di gelati	6

Per informazioni riguardo alla presenza di ingredienti e/o allergeni chiedere al personale in servizio.

☺ Piatto vegetariano \* In base alla reperibilità, prodotto congelato o surgelato all'origine.