

Il Menù della Chef Giulia D'Urso

Gli antipasti - *Appetisers*

La caprese con mozzarella di bufala, pomodori confit e moscioli di Portonovo <i>Caprese of Portonovo wild mussels, buffalo mozzarella and tomato confit</i> <small>*1-4-7</small>	€ 13,00
Le alicette dell'Adriatico fritte con la confettura di cipolla rossa <i>Fried Adriatic anchovies with red onion chutney</i> <small>*4-1-5</small>	€ 12,00
La mozzarella di bufala campana con pomodoro e basilico <i>Buffalo mozzarella from Campania with tomato and basil</i> <small>*5-7</small>	€ 12,00
Il tagliere di "Salumi della Marca" con la nostra focaccia <i>Charcuterie board of salami with our homemade focaccia</i> <small>*1</small>	€ 14,00

I primi piatti - *First courses*

Tutte le proposte di pasta fresca sono fatte in casa - All fresh pasta offerings are homemade

Gli spaghetti "Latini" con moscioli di Portonovo e salsa di prezzemolo <i>"Latini" spaghetti pasta with mussels and parsley sauce</i> <small>*1-8-14</small>	€ 14,00
I tagliolini "Latini" con il ragù di polipo e olive taggiasche <i>"Latini" tagliolini pasta with octopus ragù and taggiasche olives</i> <small>*1-3-14</small>	€ 13,00
I ravioloni di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro confit e nocciole tostate <i>Ricotta and spinach ravioli with confit tomato sauce and toasted hazelnuts</i> <small>*1-3-7-8</small>	€ 12,00
I mezzi paccheri "Latini" con il ragù bianco di coniglio <i>"Latini" half paccheri pasta with rabbit ragù</i> <small>*1</small>	€ 15,00

I secondi piatti - *Second courses*

Il polpo grigliato con la sua maionese, cubetti di pane, pomodoro confit e terra di olive	€ 18,00
<i>Grilled octopus with mayonnaise, crouton, tomato confit and olive crumble</i>	
<small>*1-14</small>	
Il salmone scottato con misticanza, prugna rossa e mandorle tostate	€ 17,00
<i>Seared salmon with mixed salad, red plum and toasted almonds</i>	
<small>*4-8</small>	
La tagliata di Fassona piemontese con chips di patate e la nostra salsa barbecue	€ 22,00
<i>Piedmontese fassona beef steak with chips and barbecue sauce</i>	
<small>*5-6</small>	
I fiori di zucca pastellati, ripieni di bufala, con zucchine marinate	€ 15,00
<i>Battered courgette flowers stuffed with buffalo mozzarella with marinated courgettes</i>	
<small>*1-5-7</small>	

I contorni - *Side dishes*

Tutte le nostre verdure sono coltivate e raccolte dai ragazzi dell "Orto del sorriso"
All our vegetables are grown and harvested by the youths of "Orto del sorriso".

L'insalata verde	€ 4,00
<i>Green Salad</i>	
L'insalata mista	€ 5,00
<i>Mixed salad</i>	
La misticanza, parmigiano e melone	€ 7,00
<i>Mixed salad, parmesan cheese and melon</i>	
<small>*7</small>	
Le verdure alla griglia	€ 6,00
<i>Grilled vegetables</i>	

Desserts

Il semifreddo al Mojito e il suo cicchetto	€ 7,00
<i>Mojito parfait with a mini mojito shot</i>	
<small>*7-3</small>	
La cheesecake della Chef	€ 6,00
<i>Chef's cheesecake</i>	
<small>*1-3-7</small>	
La sfogliatina con crema al mascarpone, scaglie di fondente e nocciole	€ 6,00
<i>Puff pastry with mascarpone cream, dark chocolate flakes and hazelnuts</i>	
<small>*1-3-7-8</small>	
La mousse allo yogurt con i frutti rossi	€ 6,00
<i>Yoghurt mousse with red berries</i>	
<small>*1-7</small>	