LIVING CAFÈ

RISTORANTE DEL SOLE

MENU

ANTIPASTI_STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi con confetture e torta al testo (x 2 persone) (1,2) _ 18
Slices of seasoned salumi and cheese for 2 people

Carpaccio d'oca al tartufo e grana (2) _ 17
Smooked goose with truffle and Parmigiano Reggiano

Uovo a bassa temperatura su vellutata di Parmigiano e tartufo nero (2,6) _ 15
Sous vide egg with Parmigiano cheese and truffle

Melanzana su crema di formaggio e crumble croccante (2) _ 15
Eggplant with fresh cheese and crispy crumble

Zuppa di cipolla con pane aromatizzato al timo (1) _ 15
Onion soup with thyme flavoured bread

Tortino di patate con cuore di caprino e porro croccante (1, 2) _ 15
Potato flan with goat cheese and crispy leek

Hummus con giardiniera di verdure e crostini croccanti (1) _ 13
Hummus with raw vegetables and croutons

Composta di avocado, mango e salmone (3) _ 15
Salmon, avocado and mango salad

Ciuffetti di calamari fritti (1,3) _ 14
Fried squid tufts

Acciughe del Cantabrico con stracciatella (2,3) _ 15
Cantabrian anchovies with fresh cheese

Carpaccio di pesce spada alle pere e pepe rosa su riduzione di zafferano (3) _ 16
Smoked sword fish with pear rocket salad and saffron sauce

Zuppa di polpo con crostone (1,8) _ 15
Octopus soup with crispy bread

Zuppetta di mazzancolle al curry giallo e riduzione di cocco _ 16
Prawns soup with curry and coconut sauce

Bocconcini di baccalà con salsa pico de gallo (1,3,6) _ 15
Fried cod with spicy pico de gallo sauce

PRIMI PIATTI_PASTA

Strascinati al Sagrantino con guanciale e porcini (1,5) _ 15
Home-made pasta with bacon and porcini mushrooms

Risotto alle noci e cavolo cappuccio (1, 2) _ 15
Rice with walnuts and purple cubbage

Cappelletti al tartufo nero (1,2) _ 20
Meat stuffed home made pasta with truffle

Strangozzi al ragù di cinghiale (1,6,7) _15
Fresch long pasta with wild boar sauce

Gnocchetti al nero di seppia con fiori di zucca e baccalà (1,2,3) _ 16
Black potato dumplings with zucchini flowers and cod

Trottole alla crema di scampi (1,2,4) _ 16
Fresh pasta with scampi cream

Risotto alla pescatora (3,4,8) _ 16
Rice with seafood

Spaghetti Mancini alle vongole (1,8) _ 16
Spaghetti Mancini with clams

SECONDI PIATTI_MAIN COURSE

Tagliata di manzo alla griglia _ 20
Slices of grilled beef

Petto di pollo al curry con riso al lime (1) _ 16
Chicken breast with curry cream and lime flavoured rice

Agnello a scottadito _ 18
Grilled lamb chops

Cinghiale alle mele con cipolle al tegame _ 16
Stewed wild boar with apples and onions

Tartare di manzo (200 gr) _ 18
Steak tartar

Polpo alla griglia con purè di patate (2,8) _ 18
Grilled octopus with mashed potatoes

Frittura dell'Adriatico (1,4,8) _ 16
Fried squid and prawns

Tartare di ombrina al lime e mango (3) _ 18
Mango and lime flavoured raw umbrine fish

Rotolino di spigola in crosta di patate e crema di piselli (3) _18
Roasted seabass in a potato crust and pea cream sauce

LIVING CAFÈ

RISTORANTE DEL SOLE

MENU

CONTORNI _ SIDE DISHES

Patate arrosto _ 6
Roasted potatoes

Bietola e cicoria in padella con peperoncino _ 6
Beet and chicory with chilli

Patate fritte _ 6
French fries

Insalata mista _ 6
Mix salad

Parmigiana di melanzane (1,2,7) _ 8
Roasted eggplants in tomato and mozzarella cheese sauce

Grigliata mista di verdure _ 8
Grilled eggplant, tomatoes, zucchini, potatoes, radishes

Insalatona vegetariana (7,12) _ 8
Lattuga, pomodoro, sedano, noci, mais, carote, Parmigiano Reggiano
Lettuce, tomatoes, celery, walnuts, corn, carrots, Parmigiano Reggiano cheese

Insalatona del Sole (2,11) _ 8
Rucola, ananas, scaglie di mandorle, ricotta
Rocket salad, pineapple, almonds, ricotta cheese

DOLCI _ DESSERT

Tiramisù (1,2,6) _ 7
Tiramisù

Semifreddo al caramello croccante e amaretto (1,2,6,11) _ 7
Caramel and macaron flavoured smooth ice-cream

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (1,2,6,9,12) _ 7
Chocolate cake with vanilla ice cream

Pera al vino rosso con fondente al cioccolato e crema di mascarpone (2) _ 7
Pear cooked in red wine with chocolate and mascarpone cheese cream

Selezione di mochi _ 7
Round Japanese rice cakes

Cheesecake scomposto (2) _ 7
Caramello salato/ cioccolato/ frutto della passione
Cheesecake with salted caramel or chocolate or passion fruit

Mousse al Bacio Perugina (2, 6, 9) _7
Chocolate hazelnut mousse

Tartufo bianco (1,2,6,9,10) _ 7
Coffee and vanilla flavoured ice-cream

Tartufo nero (1,2,6,9,10) _ 7
Chocolate flavoured ice-cream

Sorbetto al limone _ 5
Lemon sorbet

Tozzetti al porto (1,6,9,11) _ 7
Almond biscuits with porto wine

BEVANDE _ DRINKS

Vino della casa bianco o rosso l. 0,75	_12
Vino della casa bianco o rosso l. 0,5	_ 8
Vino della casa bianco o rosso l. 0,25	_ 6
Bibite in lattina Coke, Fanta, Sprite, Light Coke, Estathe	_ 3,5
Birra Heineken cl. 66	_ 8
Birra Nastro Azzurro cl. 66	_ 8
Tennent's / Corona / Becks / Ceres	_ 5
Nastro Azzurro cl. 33	_ 5
Heineken cl. 33	_ 5
Birra alla spina media (Nastro Azzurro/ Asahi)	_ 7
Birra alla spina piccola (Nastro Azzurro/ Asahi)	_ 4
Acqua minerale cl. 75 Panna	_ 3
Acqua minerale cl. 75 Sanpellegrino	_ 3
Acqua minerale cl. 75 Nepi	_ 3
Caffé espresso	_ 2
Caffé decaffeinato	_ 2
Cappuccino	_ 2,5
Caffé d'orzo o ginseng	_ 2,5
Thè e tisane	_4
Coperto **Non si effettuano conti separati - Sorry, no split bills**	_2

Elenco allergeni/Allergen: 1 - Farina/Glutine Gluten 2 - Latte/Milk 3 - Pesce/Fish 4 - Crostacei/Crustacean 5 - Solfiti/Sulphites 6 - Uova/Eggs 7 - Sedano/Celery 8 - Molluschi/Mollusc 9 - Nocciola/Hazelnu 10 - Soia/Soy 11- Mandorle/Almond 12 - Noci/Walnut

** Alcuni prodotti, nell'impossibilità di essere reperiti freschi, potrebbero essere congelati/* Some products may be frozen*