

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) _____ 15
(Smoked goose with truffle and Parmigiano Reggiano)

Uovo a bassa temperatura su vellutata di fave
e croccante di pecorino (1,2,6) _____ 13
(Sous vide egg, broad bean cream, crunchy pecorino cream)

Flan di carciofi su crema di Parmigiano (2,6) _____ 13
(Artichoke flan, Parmigiano Reggiano cream)

Crema di patate e porcini al profumo di timo _____ 10
(Potatoes and porcini mushrooms soup)

Composta di avocado mango e salmone (3) _____ 14
(Salmon, avocado and mango salad)

Ciuffetti di calamari fritti (1,3) _____ 12
(Fried squid tufts)

Acciughe del Cantabria con stracciatella (2) _____ 14
(Cantabrian anchovies with fresh cheese)

Bresaola di tonno al melograno con carpaccio
di spada alle pere e pepe rosa (3,5) _____ 15
(Smoked tuna with pomegranate and smoked sword fish
with pears and pink pepper)

Millefoglie di baccalà con
cipolle caramellate (1,2,3,6) _____ 14
(Cod sandwich with caramelised onions)

Polpo alla gallega su tortino di patate (8) _____ 14
(Octopus "gallega style" with potato flan)

Primi piatti - Pasta

Strascinati al Sagrantino con guanciale
e porcini (1,5) _____ 14
(Home-made pasta with bacon and porcini mushrooms)

Risotto alle barbabietole e taleggio (2) _____ 14
(Rice with beet and taleggio cheese)

Quadrelli di radicchio al gorgonzola (1,2) _____ 14
(Radish stuffed pasta with gorgonzola sauce)

Tagliatelle al ragù di cinghiale (1,6) _____ 14
(Fresh long pasta with wild boar sauce)

Mezzemaniche cacio e pepe
con crudo di gamberi (1,2,4) _____ 16
(Pasta with cheese and pepper cream and raw prawns)

Gnocchetti alla crema di scampi (1,2,4) _____ 14
(Potato dumplings with scampi cream)

Risotto alla pescatora (3,4,8) _____ 14
(Rice with seafood)

Spaghetti alle vongole (1,8) _____ 15
(Spaghetti with clams)

Secondi piatti - Main course

Tagliata di manzo alle due salse (2) _____ 18
(Slices of grilled beef with two sauces)

Petto di pollo al curry con riso al lime (1) _____ 14
(Chicken breast with curry cream and lime flavoured rice)

Agnello a scottadito
(Grilled lamb chops) _____ 18

Cinghiale alle mele con cipolle al tegame
(Stewed wild boar with apples and onions) _____ 15

Tartare di manzo (200 gr)
(Steak tartar) _____ 18

Polpo alla griglia (8) _____ 16
(Grilled octopus)

Frittura dell'Adriatico (1) _____ 14
(Fried squid and prawns)

Trancio di spigola in crosta di patate
e pomodori pachini (3) _____ 14
(Roasted seabass with potatoes and tomatoes)

Tartare di ricciola (3) _____ 17
(Amberjack tartar)



Contorni - Side dishes

Patate arrosto _____ 5 (Roasted potatoes)	Grigliata mista di verdure _____ 8 (grilled eggplants, tomatoes, zucchini, potatoes, radish)
Cicoriette saltate in padella _____ 5 (Chicory sautéed with olive oil and pepper)	Insalatona vegetariana (7,12) _____ 8 (Lattuga, pomodoro, sedano, noci, mais, carote Parmigiano Reggiano) (Lettuce, tomatoes, celery, walnuts, corn, carrots Parmigiano Reggiano)
Patate fritte _____ 5 (French fries)	Insalatona del Sole (2,11) _____ 8 (Rucola, ananas, scaglie di mandorle, ricotta) (Rocket salad, pineapple, almonds, ricotta cheese)
Insalata mista _____ 5 (Mix salad)	
Parmigiana di melanzane (1,2,7) _____ 8 (Roasted eggplants in tomato and mozzarella cheese sauce)	

Dolci - Dessert

Tiramisù (1,2,6) _____ 6 (Tiramisù)	Cheesecake scomposto al caramello salato (2) _____ 6 (Cheesecake with salted caramel)
Semifreddo al caramello croccante e amaretto (1,2,6,11) _____ 6 (Caramel and macaroon flavoured smooth ice-cream)	Tartufo bianco (1,2,6,9,10) _____ 6 (Coffee and vanilla flavoured ice-cream)
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (1,2,6,9,12) _____ 6 (Chocolate cake with yogurt ice cream)	Tartufo nero (1,2,6,9,10) _____ 6 (Chocolate flavoured ice-cream)
Crema al frutto della passione con biscotto croccante _____ 6 (Fruit passion cream)	Sorbetto al lime e zenzero o Campari e arancia _____ 5 (Lime and ginger or Campari and orange sorbet)

Bevande - Drinks

Vino della casa bianco o rosso l. 0,75 _____ 10	Birra Messina _____ 5
Vino della casa bianco o rosso l. 0,5 _____ 7	Acqua minerale cl. 75 Panna _____ 2,5
Vino della casa bianco o rosso l. 0,25 _____ 4	Acqua minerale cl. 75 Sanpellegrino _____ 2,5
Bibite in lattina _____ 3,5 (Coke, Fanta, Sprite, Light Coke, Estathe)	Acqua minerale cl. 75 Nepi _____ 2,5
Birra Heineken cl. 66 _____ 8	Caffè espresso _____ 1,5
Birra Nastro Azzurro cl. 66 _____ 8	Caffè decaffeinato _____ 1,5
Tennent's / Corona / Becks / Ceres _____ 5	Cappuccino _____ 2,5
Nastro Azzurro cl. 33 _____ 5	Caffè d'orzo o ginseng _____ 2,5
Heineken cl. 33 _____ 5	Thè e tisane _____ 3
	Coperto _____ 2

Non si effettuano conti separati - Sorry, no split bills

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/Hazelnut
10 - Soia/Soy 11 - Mandorle/Almond 12 - Noci/Walnut

* Alcuni prodotti, nell'impossibilità di essere reperiti freschi, potrebbero essere congelati



RISTORANTE
DEL SOLE
LIVING CAFÈ