



MENU

LIVING CAFÉ

DEL SOLE RISTORANTE

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
Smoked goose with truffle and Parmigiano Reggiano

Uovo a bassa temperatura su vellutata di
Parmigiano e tartufo nero (2) _ 14
Sous vide egg with Parmigiano Reggiano cream
and black truffle

Soufflè di fave e patate su vellutata
di pecorino (2) _ 13
Potatoes and broad bean flan with pecorino
cheese cream

Crema di ceci con dadolata di pane
croccante al rosmarino _ 13
Chickpea cream with crispy bread

Gazpacho (2) _ 14
Tomato cold soup

Cuore di burrata su vellutata di
datterini e basilico croccante (2) _ 15
Burrata cheese with tomato cream and basil

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

Ciuffetti di calamari fritti (1,3) _ 13
Fried squid tufts

Acciughe del Cantabrico
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) _ 16
Smoked tuna with pomegranate and smoked
sword fish with pears and pink pepper

Capesante al porro e pecorino (2,8) _ 14
Scallops with pecorino cheese and leek

Zuppa di polpo con crostone (1,8) _ 14
Octopus soup with crispy bread

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

PRIMI PIATTI _ PASTA

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

Risotto all'anatra e arancia (2) _ 14
Rice with orange and duck breasts

Quadrelli di ricotta al tartufo nero (1,2,6) _ 18
Ricotta cheese stuffed pasta with black truffle

Gnocchetti al ragù di cinghiale (1,6,7) _ 14
Potato dumplings with wild boar sauce

Mezzemaniche Mancini all'astice (1,4) _ 16
Pasta Mancini with lobster

Trottole alla crema di scampi (1,2,4) _ 14
Fresh pasta with scampi cream

Risotto alla pescatora (3,4,8) _ 15
Rice with seafood

Spaghetti Mancini alle vongole (1,8) _ 15
Spaghetti Mancini with clams

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Tagliata di manzo alla griglia _ 18
Slices of grilled beef

Petto di pollo al curry con riso al lime (1) _ 14
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 (8) _ 16
Grilled octopus

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

Trancio di spigola in crosta di patate
e pomodori pachini (3) _ 16
Roasted seabass with potatoes and tomatoes

Tartare di tonno agli agrumi _ 17
Tuna tartar



MENU



CONTORNI _ SIDE DISHES

Patate arrosto Roasted potatoes	_ 5	Insalata di carciofi con rucola e parmigiano (2)	_ 8
Bietola e cicoria in padella con peperoncino Beet and chicory with chilli	_ 5	Grigliata mista di verdure Grilled eggplant, tomatoes, zucchini, potatoes, radishes	_ 8
Patate fritte French fries	_ 5	Insalatona esotica (3) Riso, avocado, cetriolo, mais, peperoni, pesce del giorno	_ 8
Insalata mista Mix salad	_ 5	Insalatona del Sole (2,11) Rucola, ananas, scaglie di mandorle, ricotta	_ 8
Parmigiana di melanzane (1,2,7) Roasted eggplants in tomato and mozzarella cheese sauce	_ 8	Rocket salad, pineapple, almonds, ricotta cheese	

DOLCI _ DESSERT

Tiramisù (1,2,6) Tiramisù	_ 6	Cheesecake scomposto (2) caramello salato/ cioccolato/ frutto della passione Cheesecake with salted caramel or chocolate or passion fruit	_ 6
Semifreddo al caramello croccante e amaretto (1,2,6,11) Caramel an macaron flavoured smooth ice-cream	_ 6	Tartufo bianco (1,2,6,9,10) Coffee and vanilla flavoured ice-cream	_ 6
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (1,2,6,9,12) Chocolate cake with vanilla ice cream	_ 6	Tartufo nero (1,2,6,9,10) Chocolate flavoured ice-cream	_ 6
Nuvola di meringa alla crema e frutta (2,6) Meringue with cream and fruit	_ 6	Sorbetto al limone / Sorbetto alla fragola e prosecco	_ 5
Sfogliatina alla crema con cioccolato e pere caramellate (1,2,6) Puff pastry with cream, chocolate and caramelized pears	_ 6	Tozzetti al porto (1,6,9,11) Almond biscuits with porto wine	_ 6

BEVANDE _ DRINKS

Vino della casa bianco o rosso l. 0,75	_ 11	Birra alla spina piccola (Messina, Ichnusa)	_ 4
Vino della casa bianco o rosso l. 0,5	_ 8	-	
Vino della casa bianco o rosso l. 0,25	_ 6	Acqua minerale cl. 75 Panna	_ 3
Bibite in lattina	_ 3,5	Acqua minerale cl. 75 Sanpellegrino	_ 3
Coke, Fanta, Sprite, Light Coke, Estathe		Acqua minerale cl. 75 Nepi	_ 3
Birra Heineken cl. 66	_ 8	Caffè espresso	_ 2
Birra Nastro Azzurro cl. 66	_ 8	Caffè decaffeinato	_ 2
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	_ 4
Birra alla spina media (Messina, Ichnusa)	_ 6	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/* Some products may be frozen