



Il Bel Paese

To Start with

*Chef's Salad (Avocado, green beans, tomato, ricotta, gouda, poched eggs)

*Insalata dello Chef (Avocado, fagioli verdi, pomodoro, ricotta, gouda, uovo in comica)

*Salade du Chef (Avocat, Haricot vert, Tomate, Ricotta, Gouda, Œufs pochés)

King Prawns with Diced Tomatoes

Gamberoni alla Dadolata di Pomodoro

Gambas Au Brunoise de Tomates

Vitello Tonnato in the chef' way

Vitello Tonnato alla maniera dello chef

Vitel' Tonné à la façon du chef

***Eggplant Mozzarella Parmigiana**

*Parmigiana di Melanzane al Mozzarella

*Parmigiana Aubergines et Mozzarella

***Salmon Tartare reduced Balsamic sauce**

Tartare di Salmone salsa al Balsamico ridotta

* Tartare de Saumon sauce Balsamique réduite

***Caprese salade with Italian Buffalo Mozzarella**

*Insalata caprese di mozzarella di Bufala

*salade caprese avec mozzarella de Bufflonne Italienne

To Follow

Fettuccine with chicken and prawns in mushroom sauce

Fettuccine con pollo e gamberi alla salsa di funghi

Fettuccine au poulet et crevettes à la sauce aux champignons

Home made Tortellini Parmesan cream

Tortellini della Casa alla salsa di Parmigiano

Tortellini faits Maison à la sauce Parmesan

Veal Meat Agnolotti with roasted meat sauce

Agnolotti Piemontesi al Sugo di arrosto

Agnolotti farci au viande de veau à la sauce du bœuf

Home made Tagliatelle bolognese ragù

Tagliatelle della Casa al ragù Bolognese

Tagliatelle faites Maison au ragù bolognais

Home made Celeri root Ravioli seasoned with chive

Ravioli Sedano sugo con condimento di erba chipollina

Ravioli de celeri rave assaisonnée à la ciboulette

Home made Lasagna Bolognese sauce

Lasagne della Casa al ragù Bolognese

Lasagne faites Maison sauce Bolognais

*** Saffron's Carnaroli Risotto**

Risotto Carnaroli alla Zafferano

Risotto Carnaroli au Safran

***Carnaroli Risotto with King Prawns**

Risotto Carnaroli e Gamberoni

Risotto Carnaroli Gambas

***Fish Soup according to arrival**

Zuppa di Pesce secondo la disponibilità

Soupe de Poisson selon l'arrivage

To Continue

*Rib eye steak on a nest of rocket, parmesan and grilled vegetables selection

Tagliata di manzo in letto di rucola e parmigiano con selezione di verdure alla piastra

Bifteck de faux-filet sur nid de roquette, parmesan, et sélection de légume à la plancha

***Fillet of Beef with a selection of grilled Vegetables**

Filetto di Manzo con selezione di Verdure alla piastra

Filet de Bœuf et Sélection de Légumes à la plancha

***Roast shoulder of Lamb crusted with aromatic Herbs**

Spalla d'Agnello arrosto alle Erbe Aromatiche

Epaule d'Agneau rôtie aux Herbes Aromatiques

***Baked Salmon Steak with Chef's sauce**

with sautéed Season's Vegetables

Trancia de Salmone al forno Salsa dello Chef e Verdure stagione saltate

Darne de Saumon au four Sauce du Chef et Légumes saison sautées

***John Dory Fillet on a nest of witlof gratin**

Filetto di San Pietro su un nido di indivie gratinato

Filet de Saint Pierre sur Nid de gratin d'endive

Wild Sea Bass with a selection of seasonal Vegetables *selon l'arrivage

Branzino di Mare con Selezione di Verdure di stagione *secondo la disponibilità*

Loup de Mer Sauvage et Sélection de Légumes de saison *Selon l'arrivage*

To End with

***Bourbon Vanilla Crème Brûlée**

Bourbon Vaniglia Crème Brûlée

Bourbon Vanille Crème Brûlée

***Chef's Cassata**

Cassata dello Chef

Cassata du Chef

Lemon Pie

Torta al Limone

Tarte de citron

Chocolate Pudding

Pudding al Cioccolato

Pudding au Chocolat

Chocolate Delice

Delizia al Cioccolato

Delice au Chocolat

***Raspberry Sorbet**

Sorbetto al Lampone

Sorbet au Framboise

*** Bourbon Vanilla Ice Cream**

Gelato ala bourbon Vaniglia

Glace bourbon Vanille

* Gluten free dishes