

SAN NICCOLO 39

MENU CENA CARNE 40€

- ROTOLO DI MELANZANE RIPIENO DI FORMAGGIO E ERBE AROMATICHE
- MACARONI CON BROCCOLI E PESTO DI NOCCIOLE
- TAGLIATA DI POLLO IN SALSA DI GINGER CON CAROTE AL ZENZERO
- TIRAMISU FINTO AL ZABAIONE
- **COMPRESA ACQUA, CAFFE', COFFEE, PANE FATTO IN CASA E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 3 PERSONE**

MENU CENA CARNE 50€

- TORTINO DI CAVOLFIORE CON FONDUTA DI PECORINO E TARTUFO NERO
- RISOTTO AL ZAFFERANO E LIQUIRIZIA, SALVIA E FIORI FRITTI
- MEDAGLIONI DI FILETTO DI MAIALE IN SALSA E SCHIUMA DI BIRRA (CON PICCOLE PATATE ARROSTI ALLE ERBE)
- PERE IN SALSA DI VIN SANTO CON GELATO DI VANIGLIA

COMPRESA ACQUA, CAFFE', COFFEE, PANE FATTO IN CASA E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 3 PERSONE

MENU CENA CARNE 60€

- TRIS DI VARI PICCOLE PORZIONI DI TARTARE DI MANZO
- TAGLIOLINI CON RAGU' DI ANATRA CON VINO ROSSO E CIOCCOLATO AMARO
- FILETTO MIGNON IN SALSA DI GRANI DI PEPE ROSSO E CIPOLLINE CARAMELLATE
- 3 TIPI DI CIOCCOLATO AMARO

**COMPRESA ACQUA, CAFFE', COFFEE, PANE FATTO IN CASA
E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 3 PERSONE**

MENU CENA PESCE 40€

- CREMA DI CECI CON VONGOLE E COZZE
- RISOTTO NERO, CREMA DI SEPIE, AROMATIZZATA CON LIME
- PESCE AZZURRO IN LATTE DI MANDORLE (CON PATATE IN SALSA ROSSA)
- SORBETTO DI PERE AL PEPERONCINO

**COMPRESA ACQUA, CAFFE', COFFEE, PANE FATTO IN CASA
E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 3 PERSONE**

MENU CENA PESCE 50€

- TORTINO DI SALMONE E PRUGNE, YOGURT, CREMA DI ZENZERO E GAMBERI
- MALLOREDDU SARDI E BOTTARGA CON

POMODORI VERDI

- FILETTO DI PAGELLO IN BRODO DI PESCE
- CESTINI CROCCANTI CON FRUTTO DI BOSCO

COMPRESA ACQUA, CAFFE', COFFEE, PANE FATTO IN CASA E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 3 PERSONE

MENU CENA PESCE 60€

- TRIS CON PICCOLI PORZIONI DI TARTARE DI SALMONE, TONNO E DENTICE ROSSO
- TAGLIOLINI CON RAGU' DI TONNO, LIME E MENTA
- GNOCCHI DI PATATE IN SALSA DI ACCIUGHE
- TRANCIA DI RICCIOLA IN CROSTA DI PANE, AGLIO E MENTA E CON BROCCOLI IN SALSA BALSAMICA
- MINI MILLEFOGLIE CON FRUTTA FRESCA, CREMA DI PISTACCHI E CIOCCOLATO AMARO

COMPRESA ACQUA, CAFFE', COFFEE, PANE FATTO IN CASA E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 3 PERSONE

MENU CENA PESCE 75€

- CAPESANTI MARINATI IN CHAMPAGNE ROSA
- MOUSSE DI BACCALA SU PANE DI CEREALI
- TAGLIOLINI CON GAMBERI ROSSI E FOIE GRAS
- RAVIOLI DI PATATE IN CREMA DI ARAGOSTA E FILANGE DI CALAMARI
- GAMBERETTI TIGRATI, SALSA DI NOCE DI COCCO E MAIONESE DI MANGO
- TORTINO DI CIOCCOLATO AMARO COL BIANCO IN CENTRO E CREMA DI DOLCI PISELLI VERDI

COMPRESA ACQUA, CAFFE', COFFEE, PANE FATTO IN CASA E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 3 PERSONE

SAN NICCOLO 39

DINNER MEAT MENU 40€

- EGGPLANT ROLL STUFFED WITH RICOTTA, CHEESE AND HERBS
- MACARONI WITH BROCCOLI AND HAZELNUT PESTO
- SLICED CHICKEN IN A GINGER SAUCE WITH GINGERED CARROTS
 - FAKE ZABAIONE TIRAMISU

INCLUDING WATER, COFFEE, HOMEMADE BREAD AND A BOTTLE OF WINE FOR EVERY 3 PEOPLE

DINNER MEAT MENU 50€

- CAULIFLOWER FLAN WITH PECORINO FONDUE
AND BLACK TRUFFLE
- RISOTTO WITH SAFFRON AND LIQUORICE,
FRIED SAGE LEAVES AND FRIED FLOWERS
- PORK FILET MEDALLIONS IN A FLUFFY
BEER SAUCE (WITH SMALL HERBAL ROAST
POTATOES)
- PEARS IN VIN SANTO SAUCE WITH VANILLA
ICECREAM

***INCLUDING WATER, COFFEE, HOMEMADE BREAD AND A
BOTTLE OF WINE FOR EVERY 3 PEOPLE***

DINNER MEAT MENU 60€

- TRIS OF VARIOUS SMALL PORTIONS OF
BEEF TARTAR
- TAGLIOLINI PASTA WITH DUCK RAGOUT
WITH RED WINE AND BITTER CHOCOLATE
- FILET MIGNON IN RED PEPPERCORN SAUCE
AND CARAMELISED ONIONS
 - 3 TYPES OF BITTER CHOCOLATE

***INCLUDING WATER, COFFEE, HOMEMADE BREAD AND A
BOTTLE OF WINE FOR EVERY 3 PEOPLE***

DINNER FISH MENU 40€

- CREAM OF CHICKPEAS WITH CLAMS AND
MUSSELS
- BLACK RISOTTO, CREAM OF LIME SCENTED
SQUID
 - BLUE FISH IN ALMOND MILK (WITH
POTATOES IN RED SAUCE)
 - PEAR SORBET WITH CHILI PEPPER

***INCLUDING WATER, COFFEE, HOMEMADE BREAD AND A
BOTTLE OF WINE FOR EVERY 3 PEOPLE***

DINNER FISH MENU 50€

- SALMON AND PLUM FLAN, YOGHURT,
GINGER CREAM AND SHRIMPS
- SARDINIAN GNOCCHI AND TUNA CAVIAR
(BOTTARGA) WITH GREEN TOMATOES
 - FILET OF BREAM IN FISH SAUCE
- CRUNCY BASKETS WITH CREAMED SUMMER
BERRIES

***INCLUDING WATER, COFFEE, HOMEMADE BREAD AND A
BOTTLE OF WINE FOR EVERY 3 PEOPLE***

DINNER FISH MENU 60€

- TRIS WITH VARIOUS SMALL PORTIONS OF
SALMON, TUNA AND RED SNAPPER TARTAR
- TAGLIOLINI PASTA WITH TUNA, LIME AND
MINT RAGOUT
 - POTATO GNOCCHI IN ANCHOVY SAUCE
 - AMBERJACK STEAK IN GARLIC AND MINT
CRUSTED BREAD WITH BROCCOLI IN
BALSAMIC SAUCE
- MINI MILLE FEUILLE WITH FRESH FRUIT,
CREAMED PISTACHIOS AND BITTER
CHOCOLATE

***INCLUDING WATER, COFFEE, HOMEMADE BREAD AND A
BOTTLE OF WINE FOR EVERY 3 PEOPLE***

DINNER FISH MENU 75€

- SEA SCALLOPS MARINATED IN ROSE
CHAMPAGNE
 - COD FISH MOUSSE ON CEREAL BREAD
- TAGLIOLINI PASTA WITH RED SHRIMPS AND
FOIE GRAS

- POTATO RAVIOLI IN LOBSTER CREAM AND JULIENNED SQUID
 - TIGER KING PRAWNS, COCONUT SAUCE AND MANGO MAYONNAISE
 - BLACK CHOCOLATE FLAN WITH WHITE CENTRE AND CREAM OF SWEET GREEN PEAS
- INCLUDING WATER, COFFEE, HOMEMADE BREAD AND A BOTTLE OF WINE FOR EVERY 3 PEOPLE***