RISTORANTE CERVO

Antipasti
Hors d'Oeuvres

Il polpo** rosticciato con hummus, finocchi croccanti, pomodorini e crumble alle olive
*Roasted octopus** with hummus, crispy fennel, cherry tomatoes and olive crumble*
22

Il crudo di branzino** con pinoli, datterini confit e avocado
*Raw sea bass** with pine nuts, confit plum tomatoes and avocado*
25

Il carpaccio di manzo** con citronette, scaglie di parmigiano e tartufo
*Beef** carpaccio with citronette, slices of parmesan cheese and truffle*
28

Il tagliere di salumi e formaggi dell'Isola
Cured meat cuts & cheese platter
24

Insalate
Salads

L'insalata Caprese V
Bufala, pomodorini datterini e basilico
Carprese salad with buffalo mozzarella cheese, date tomatoes and basil
22

La Caesar salad con pollo e pancetta croccante
Caesar salad with chicken and crispy bacon
24

L'insalata della Salute V
Con rucola, indivia, pera, feta e anacardi con dressing senape e miele
Salute Salad with rocket, endive, pear, feta cheese and cashews with mustard and honey dressing
24

V Piatto vegetariano – *Vegetarian meal*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. *Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.*

(*) I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. *Ingredients marked with (*) are frozen.*

(**) I piatti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza. *Ingredients marked with (**) are frozen quickly at -18°C to guarantee the quality and the freshness.*

Il prodotto ittico somministrato crudo è conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004. *The fish product administered raw complies with the requirements of Reg. (EC) 853/2004*

Primi *First courses*

Le linguine con vongole* e bottarga
Linguine with clams and bottarga*
26

I paccheri di Gragnano con frutti di mare*
*Gragnano paccheri with seafood**
28

I chiusoni con guanciale, porcini e pecorino
Chiusoni pasta with guanciale, porcini mushrooms and pecorino cheese
26

I classici culurgiones con pomodoro e pecorino V
"Culurgiones" typical Sardinian ravioli with tomato sauce and pecorino
24

Il tagliolino cacio&pepe e limone
Tagliolino pasta with cacio&pepe sauce, with lemon
26

Il curry di lenticchie V
Zuppa di lenticchie speziata al curry con latte di cocco
Lentil soup with coconut milk and spiced with curry
22

La crema di pomodoro datterino V
Plum tomato creamy soup
20

Dal Lunedì al Venerdì
Dalle 9.00 alle 20.00 From 9.00 am to 8 pm

Coperto € 8,00 pp - Iva inclusa *Cover charge € 8,00 pp - VAT included*
☎ 0789 931 111

Secondi *Second course*

Il trancio di pesce* alla piastra con crudaiola e basilico
Grilled fish fillet with raw tomato and basil*
28

La milanese di pollo con patate fritte
Chicken breaded cutlet with french fries
26

L'entrecôte di black angus ai ferri con verdure, patate arrostite e salsa bernese
Grilled black angus entrecôte with vegetables, roasted potatoes and béarnaise sauce
28

Le costine di agnello scottadito con salsa alla menta
Lamb chops with mint sauce
28

Il fritto* dei nostri mari
*Variety of fried fish**
28

I nuggets di pollo alla paprika con mayo all'aglio dolce V
Chicken nuggets paprika flavored with sweet garlic mayonnaise
25

Desserts

La Pannacotta alla vaniglia
Vanilla pannacotta
15

Il Tiramisù V
Traditional Tiramisù
15

La Creme Brulèè V
15

La Tagliata di frutta V
Selection of fruits
15

La Seadas
Sweet fried ravioli
15