

◆◆◆◆◆ **LO CHEF OGGI CONSIGLIA**  
*THE CHEF RECOMMENDS TODAY*

<b>IL NERO ESTIVO</b>	Tagliolini al Tartufo Nero Estivo Fresh tagliolini with black Truffle	35
<b>PIEMONTESE</b>	Tartara di fassona Piemontese Steak tartare Piemontese	30

◆◆◆◆◆ **ANTIPASTI - STARTERS**

<b>CAPRESE</b>	Mozzarella, pomodoro fiascone sorrentino, basilico, origano, e olio extra vergine di oliva Fresh tomato, and buffalo mozzarella salad with basil leave	13
<b>SORRENTINA</b>	Listarelle di seppie al pan briosh su vellutata di ceci scarola Napoletana * Pan seared cuttle fish topped over chick peas cream, tomatoes and escarole	16
<b>MARINATA</b>	Insalata di polpo verace cotto a bassa temperatura su morbido di patate , emulsione di barbabietola * Grilled octopus salad , served with cream potatoes and beet emulsion	16

◆◆◆◆◆ **CLASSICI - CLASSICS**

<b>MOZZARELLA in CARROZZA</b>	Cilindri di mozzarella in carrozza su puttanesca leggera Deep-fried breaded mozzarella, served with cherry tomatoes, cappers, and olives	10
<b>GRAN FRITTO</b>	Frittura di pesce del golfo * Deep fried mix of shrimp and squid *prodotto congelato / frozen food	18
<b>INSALATA</b>	Insalata di stagione In season salad	7

◆◆◆◆◆ **CRUDO di PESCE - RAW FISH**

<b>IMPERIALE</b>	Scampi imperiali * <i>Fresh local langoustine</i>	al kg	80
<b>MEDITERRANEO</b>	Tartara di pesce con vegetali e salsa mediterranea <i>Red Fin tuna tartare, served with garden salad</i>		25
<b>CRUDITÈ VILLA VERDE</b>	Varietà di crudo mix Villa Verde <sup>^</sup> <i>Mixed raw fish of the day</i>		35
<b>CARPACCIO</b>	Carpaccio di Spigola su letto d'insalatina <sup>^</sup> <i>Sea-Bass carpaccio served with aromatic garden salad</i>		22

◆◆◆◆◆ **PRIMI - FIRST COURSES**

<b>ACQUERELLO</b>	Risotto con gamberi di paranza al profumo di limone * <i>Lemon risotto with sticky rice and fresh shrimps</i>		22
<b>TAGLIATELLE alla BOLOGNESE</b>	Tagliatelle fresche della casa alla Bolognese <i>Fresh Fettuccine with "Bolognese" meat sauce</i>		18
<b>SCIALATIELLI</b>	Scialatielli dell'autore ai frutti di mare <i>Homemade pasta with seafood</i>		20
<b>SPAGHETTI alle VONGOLE</b>	Spaghetti di Gerardo di Nola con vongole veraci <i>"Gagnano" Spaghetti with fresh clams</i>		25
<b>PACCHERO</b>	Pacchero di Gagnano in ragù di pesce a limone' al pesto di bottarga di tonno e pomodori secchi <i>Short tubed pasta in white fish lemon ragout sauce, chop bottarga and tomatoes</i>		24
<b>RAVIOLI CAPRESI</b>	Ravioli Capresi al ragù di pomodoro S.Marzano <i>Ravioli stuffed, with cheese and topped with S. Marzano tomato sauce</i>		16
<b>SPAGHETTI SCIUÈ</b>	Spaghetti "Franco with love" Sciuè Sciuè <i>Spaghetti with fresh tomato, garlic, basil, parmesan cheese</i>		15

◆◆◆◆◆ **SECONDI di PESCE - *FISH ENTREES***

<b><i>PESCATO</i></b>	Pesce fresco di giornata <i>Fresh catch of the day</i>	al kg	75
<b><i>BACCALÀ alla MEDITERRANEA</i></b>	Baccalà al vapore pomodorini, capperi, olive su spinaci al salto* <i>Steamed black cod with sauteed spinac olives,cappers, cherry tomatoes</i>		26
<b><i>SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA</i></b>	Filetto di Spigola cotto sulla pelle con verdure di stagione e salsa 5 fiori <i>Fillet of Sea Bass cooked at low temperature served with season vegetables</i>		26
<b><i>CALAMARO CAPONATO</i></b>	Calamaro verace alla brace con misticanza estiva * <i>Grilled squid served with fresh salad and green sauce</i>		22
<b><i>GAMBERONI</i></b>	Gamberoni fasciati con pancetta su scarole stufate e fonduta di provolone del monaco * <i>Fresh king prawns wrapped in bacon on a bed of stewed endives and provolone cheese fondue</i>		28
<b><i>ARAGOSTA</i></b>	Aragosta a piacere <i>Fesh Capri lobster</i>	al Kg.	180

◆◆◆◆◆ **SECONDI di CARNE - MEAT ENTREES**

<b>GALLETTO</b>	Galletto novello alla piastra con patate al rosmarino e verdure di stagione Grilled baby chicken served with sauteed rosemary potatoes and season vegetables	20
<b>VITELLO</b>	Vitello scalzato alla pizzaiola con verdure di stagione e patate al rosmarino Veal chop pizzaiola with fresh cherry tomatoes and oregano served with sauteed rosemary potatoes and season vegetables	28
<b>AGNELLO</b>	Dorso di Agnello alle erbe aromatiche con pate e verdure di stagione Grilled Lamb chop served with season vegetables	26

◆◆◆◆◆ **CARNI ROSSE - RED MEAT ENTREES**

<b>COSTATA</b>	Ribeye Stake alla griglia con verdure di stagione e patate al rosmarino Grilled Rib-eye steak, served with grilled vegetables and rosemary potatoes (gr. 250 )	30
<b>FILETTO</b>	Filetto di manzo fai da te Beef tenderloin steak by your choice	30

◆◆◆◆◆

**PIATTI UNICI**  
**SPECIAL DISHES**

<b>FILETTO ROYAL</b>	Chateaubriand con salsa bernaise (2 pers.) Chateaubriand (ab. 2 pers.) with bearnaise sauce	70
----------------------	--	----

◆◆◆◆◆

**PIZZA**

<b>MARGHERITA</b>	Mozzarella, pomodoro Tomato sauce and mozzarella	12
<b>MARINARA</b>	Pomodoro, aglio Garlic, tomato sauce	9
<b>MEDITERRANEA</b>	Pomodorini, mozzarella e parmigiano Cherry tomatoes, mozzarella, parmesan cheese	13
<b>CAPRICCIOSA</b>	Pomodoro, funghi, prosciutto, carciofi e mozzarella Tomato sauce, mushrooms, ham, artichokes, mozzarella	16
<b>ROMANA</b>	Mozzarella, pomodoro, acciughe Mozzarella, tomato sauce, anchovies	14
<b>CALZONE</b>	Pomodoro, ricotta, mozzarella, prosciutto cotto Stuffed folded pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, ham	16
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	Olive, mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro, funghi Olives, mozzarella, ham, tomato sauce, mushrooms	16
<b>SALSICCIA e FRIARIELLI</b>	Mozzarella, salsiccia e friarielli White pizza with Italian sausage, friarielli (Broccoli)	17
<b>PROSCIUTTO e FUNGHI</b>	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms	15
<b>BIANCA con CRUDO</b>	Olio, prosciutto crudo White pizza with Parma ham	18
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	White pizza with different cheeses	16

**DESSERT**

<b>TIRAMISÙ</b> ◆◆◆◆◆	Sfera di Tiramisù con amaretti di Saronno <i>Amaretto liqueur tiramisu with dark chocolate shavings</i>	10
<b>BABÀ ROYAL</b> ◆◆◆◆◆	Babà Napoletano all'arancia, crema al Grand Marnier <i>mandorle caramellate</i> Rhum Babà served with Gran Marnier sauce, caramel almond	10
<b>LA CAPRESE</b> ◆◆◆◆◆	Torta Caprese con gelato alla vaniglia <i>Almond and chocolate Caprese cake served with vanilla ice-cream</i> Abbinamento vino dolce "Recioto 2011 Zenato"	15
<b>L'E'CLAIR</b> ◆◆◆◆◆	Mousse al cioccolato, croccante di mandorle , meringhe, fragole	10
<b>FANTASIA di FORMAGGI</b> ◆◆◆◆◆	Gran dessert di formaggi "Villa Verde" <i>Selection of cheeses Villa Verde</i> Con abbinamento vini da fine pasto <i>With matching dessert wine</i>	18 8

