

Antipasti/ Insalate

Frittura di Calamari e Gamberoni

Fried calamari, prawns, zucchini and artichokes served with fresh tomato sauce

Bresaola della Valtellina

Cured Bresaola with lemondressing and 36-month aged Reggiano Parmesan

Parmigiana di Melanzane

Baked eggplant with layers of mozzarella in a tomato and basil sauce

Cocktail ai Gamberoni

Shrimps in a "cocktail sauce" served with grapefruit

Vol-au-Vent alla crema di Funghi NEW

Puff Pastry Creamy Mushroom Vol-au-Vents

Funghi Portobello alla Griglia con Parmigiano e un Pizzico di AglioNEW

Grilled Portobello mushrooms with parmesan cheese and a touch of garlic

Insalata Mediterranea di Quinoa

Quinoa with avocado, sweetcorn and honeymustardvinegrate

Misticanza Reale con Frutta

Organic bio salad with fresh fruit, balsamic and bread croutons

Insalata di Spinaci e Roquefort

Baby spinachsalad with Roquefort and Champagne vinegardressing

Insalata Mista di Pollo (N)

Baby greens with grilled organic chicken, Parmesan cheese, avocado, walnuts and red fruit dressing

Insalata Tricolore

Arugula, radicchio and endive salad with balsamic and sesame oil dressing

Insalata di Cesare con Vova

Caesar salad with grilled chicken

Insalata Mediterranea con "Crudites" di Vegetali

Mediterranean seafood salad with vegetables "crudités"

Risotti

Risotto ai Funghi Porcini

"Carnaroli" risotto with fresh Porcini mushrooms

Risotto ai Gamberoni

"Carnaroli" risotto with jumbo shrimp, orange reduction

Risotto Barbabietola con Tonno scottato frescoNEW

"Carnaroli" Risotto with Beetroot and seared fresh Tuna

Zuppe

Vellutata di Asparagi

Bio green Bassano asparagusoup

Minestrone alla Milanese

Milanese-style freshvegetablesoup

Zuppa ai Funghi Trifolani(A)

Mushroomsveloute

Paste

Ravioli alla Massaia (A)

Veal, beef and spinach homemade ravioli in a wild mushroom cream sauce

Linguine ai Gamberoni (A)

Linguini pasta with shrimps

Linguina Portofino con Pesto e Calamari

Linguini pasta with basil pesto and calamari

Lasagne alla Bolognese

Homemade Bolognese lasagna

Fettuccine alle Delizie di Mare

Seafood fettuccine with tomato concasse

Penne all'Arrabbiata

Penne in aspicy tomato sauce

Gnocchi di Patate ai Quattro Formaggi e Spinaci

Potato gnocchi with a four-cheese sauce and spinach

Spaghetti Chitarra alle Vongole Veraci (A)

Homemade spaghetti with Mediterranean seasonal clams

Maltagliato Strascicato ai Funghi Porcini

Homemade "maltagliati" pasta in a creamy Bolognese sauce with Porcini mushrooms

Tonnarelli Portofino ai Gamberi e Patate

Tonnarelli pasta "Portofino" style with pesto sauce, prawns and parmantierpotatoes

Scaloppine di Vitello con Linguine Pasta

Veal Piccata with lemonbuttersauce and linguini pasta

Spiedino di Cernia Locale, Peperoni con Penne all'Arrabbiata

Hammour skewer with zucchini, bell peppers in spicy tomato sauce

Dolci

Tiramisu'(A)

Classic Italian tiramisù

Gelati e Sorbetti della Casa

Selection of icecreams and sorbets

Pannacotta

Pannacotta with raspberrysauce

Torta di mele con gelato alla Vaniglia NEW

Apple Pie with Vanilla Ice cream

Coffee and Teas and up to Two glasses of Wine or Beer.

Petit Fours

Price: BD 18++ Adults

BD 11 ++ up to 15 Years Old



Saturday

Brunch Menu