



*Ristoranti*

*“Giardino D’Inverno e Le Cortine”*

*Menu à la Carte*

## ANTIPASTI

Tortino di Melanzane alla Caprese su Vellutata di Pomodoro San Marzano <i>Eggplant Tartlet with Tomato Sauce and Cheese</i>	€ 9,00
Carpaccio di Polipo in Salsa Citronette <i>Sliced Raw Octopus with Lemon Sauce</i>	€ 9,00
Zuppa di Farro, Castagne e Porcini <i>Spelt Soup with Chestnut and Porcini Mushroom</i>	€ 8,00
Tortino di Broccoli Calabresi e Pancetta Croccante su Salsa all'Aglianico <i>Broccoli Tartlet with Crispy Bacon and Wine Aglianico Sauce</i>	€ 9,00
Trilogia di Affumicati su Cupoletta di Verdure in Salsa allo Scalogno <i>Trio of Smoked Fish with Vegetables and Shallot Sauce</i>	€ 10,00
Culatello con Spuma ai Porcini Laccato al Miele <i>Culatello Ham with Porcini Mushrooms and Honey</i>	€ 10,00

## PRIMI

Paccheri alla Genovese con Cipolla Ramata di Montoro Profumati al Piennolo Vesuviano <i>Paccheri (Pasta) with Genovese Sauce with Montoro's Onion and Small Fresh Tomatoes</i>	€ 9,00
Tagliatelle con Porcini e Tartufo <i>Tagliatelle (Pasta) with Porcini Mushroom and Truffle</i>	€ 11,00
Fusilli Avellinesi con Zucca e Salsiccia <i>Fusilli (Home Made Pasta) with Pumpkin and Sausage</i>	€ 8,00
Tagliolini al Limone e Gamberi <i>Tagliolini (Pasta) with Shrimp and Lemon</i>	€ 10,00
Calamarata al Ragù di Mare <i>Calamarata (Pasta) with Fish-Flavored Red Sauce</i>	€ 10,00



## RISOTTI

Risotto con Castagne e Porcini <i>Chestnut and Porcini Risotto</i>	€ 10,00
Chicchi di Carnaroli alle Bollicine di Greco e Tartufo <i>Carnaroli Rice with Truffle and Greco Wine Sauce</i>	€ 10,00
Riso Vialone Nano con Pere e Radicchio <i>Vialone Nano Rice with Radicchio Salad and Pear</i>	€ 9,00
Risotto con Zucca e Gamberetti <i>Pumpkin and Shrimps Risotto</i>	€ 9,00

## SECONDI

Filetto di Maialino al Vino Rosso e Mirtilli <i>Pork Fillet with Red Wine Sauce and Blueberry</i>	€ 9,00
Straccetti di Vitello con Rucola, Pomodorini Gialli e Grana <i>Sliced Veal with Rucola Yellow Tomatoes and Grana Cheese</i>	€ 10,00
Tagliata di Pollo con Noci e Valeriana al Balsamico <i>Chicken with Nut and Valerian Salad and Balsamic Vinegar</i>	€ 9,00
Filetto di Spigola Aromatizzato al Pane Saporito <i>Sea Bass Fillet with Flavored Bread</i>	€ 12,00
Zuppetta di Calamari al Forte con Crostini di Pane Dorato <i>Squid Soup with Chili Pepper and Grilled Bread</i>	€ 10,00

## CONTORNI DI STAGIONE

Season's Vegetable

€ 4,00



## DESSERT

Affettato di Frutta  
*Sliced Fresh Fruit*

I Dolci del Giorno del Mastro Pasticciere € 5,00  
*Home Made Cake*

Tortino al Cuore Caldo € 4,00  
*Chocolate Cake with Hot Stuffed*

Tris di Dolci Artigianali: Mousse di Ricotta e Pere, Millefoglie  
Scomposta con Crema Pasticciera e Amarene, Tiramisù € 6,00  
*Trio of Home Made Cake: Mousse with Fresh Cheese and Pear,  
Millefoglie Pastry with Custard Amarena and Tiramisù*

Menù Completo (Primo, Antipasto o Secondo con Contorno, Frutta o Dolce) bibite escluse  
€ 22,00

*Menu (First course, Appetizer or Second with Side Dish, Fruit or Dessert) beverage excluded*

Coperto e Servizio incluso  
*Service and tax included*

