



ANTIPASTI - STARTERS

Pesce in carpione con verdure di stagione <i>Marinated fish with seasonal vegetables</i>	€12,00
Degustazione di salumi e formaggi (porzione per 2 persone - <i>portion for 2 people</i>) <i>Tasting of cold cuts and cheeses</i>	€18,00
Catalana di bufala <i>Catalana buffalo mozzarella salad</i>	€10,00
Capesante lardellate <i>Larded Scallops</i>	€17,00

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Risotto alla zucca, gorgonzola IGP e pancetta <i>Pumpkin risotto, original gorgonzola and bacon</i>	€14,00
Tagliolino Missoni al sapore di Nettuno <i>Missoni tagliolini pasta with Neptune flavour</i>	€16,00
Spaghettoni all'alga spirulina, datterino, tartare di scampi gremolata di limone <i>Spaghettoni pasta with spirulina algae, yellow cherry tomatoes, scampi tartare, lemon gremolata</i>	€16,00
Cappellaccio con crema di burrata, basilico e pomodorini <i>Cappellaccio fresh pasta with burrata mozzarella cream, basil and cherry tomatoes</i>	€13,00



SECONDI PIATTI – SECOND DISHES

Cotoletta di maiale, salsa agrodolce e verdura di stagione <i>Pork cutlet, sweet and sour sauce and seasonal vegetables</i>	€12,00
Frittura di Nettuno <i>Neptune's Fry fish</i>	€16,00
Guancia di manzo su maionese al sesamo ed asparagi <i>Beef cheek on sesame mayonnaise and asparagus</i>	€16,00
Tridente di Poseidone, grigliata mista di pesce <i>Grilled squid, shrimp and octopus with lemon sauce</i>	€16,00

DESSERT

Tiramisu' Gourmet <i>Gourmet Tiramisu'</i>	€6,00
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berry Cheesecake</i>	€6,00
Pannacotta al caramello <i>Caramel Pannacotta</i>	€5,00
Frutta fresca di stagione <i>Fresh Seasonal Fruit</i>	€5,00