



ANTIPASTI - STARTERS

Baccala' mantecato su cialda di polenta croccante e polvere di olive <i>Creamed cod on crispy polenta wafer and olive powder</i>	€10,00
Pesce in carpione con verdure di stagione <i>Marinated fish with seasonal vegetables</i>	€12,00
Straccetti di maiale marinato e fritto su crema di patate <i>Marinated and fried pork strips on potato cream</i>	€17,00
Degustazione di salumi e formaggi (porzione per 2 persone) <i>Tasting of cold cuts and cheeses (portion for 2 people)</i>	€18,00

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Orecchiette con cime di rapa <i>Orecchiette with turnip tops</i>	€12,00
Cappellaccio con fondo di manzo e fonduta di cacioricotta <i>Cappellaccio with beef base and cacioricotta fondue</i>	€13,00
Risotto con gamberi e zafferano <i>Risotto with prawns and saffron</i>	€14,00
Tagliolino Missoni al sapore di Nettuno <i>Missoni tagliolini pasta with Neptune flavour</i>	€16,00

SECONDI PIATTI – SECOND DISHES

Arrosto di Capocollo al miele, limone e timo, patate al forno e cipolle in agrodolce <i>Roast Capocollo with honey, lemon and thyme, baked potatoes and sweet and sour onions</i>	€12,00
Guancia di manzo con spinaci su maionese agli arachidi e cipolle in agrodolce <i>Beef cheek with spinach on peanut mayonnaise and sweet and sour onions</i>	€14,00
Frittura di Nettuno <i>Neptune's Fry fish</i>	€16,00
Filetto di orata in crosta di patate e rosmarino <i>Sea bream fillet in potato and rosemary crust</i>	€16,00



CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure cotte <i>Cooked Vegetables</i>	€5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€5,00
Zucchine "alla poverella"	€5,00
Patate al forno <i>Baked Potatoes</i>	€5,00

DESSERT

Tiramisu' Gourmet <i>Gourmet Tiramisu'</i>	€6,00
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berry Cheesecake</i>	€6,00
Cannoli della casa <i>Homemade Cannoli</i>	€5,00
Frutta fresca di stagione <i>Fresh Seasonal Fruit</i>	€5,00

MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Speciale Menu Degustazione (3 / 4 portate) €32,00 / 42,00
Percorso gastronomico di terra o mare proposto dallo Chef

Tasting Menu (3 / 4 dishes)
Gastronomic journey of land or sea proposed by the Chef

Servizio € 2,50 (Gratuito per gli ospiti hotel)
Service € 2,50 (Free for hotel guests)