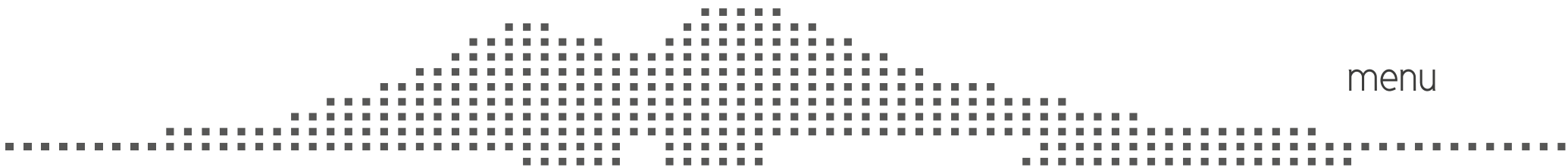


paradisoblanc

terrazza del gusto

menu





ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES*

Crema di zucca al peperoncino con calamaro scottato al timo <i>Pumpkin soup with seared squid with thyme</i>	€ 16,00
Tartare di tonno alla caprese con salsa al basilico <i>Tuna tartare with mozzarella and basil sauce</i>	€ 16,00
Insalata di polipo con capperi, olive e patate <i>Octopus salad with capers, olives and potatoes</i>	€ 16,00
Treccina di bufala su frigiarelli saltati al forte <i>braid of mozzarella cheese with sauteed chilli</i>	€ 16,00
Gambero rosso scottato su passatina di ceci al rosmarino <i>red shrimp seared on chickpea puree with rosemary</i>	€ 18,00
Cianfotta di ortaggi con chenelle di ricotta di bufala ed erba cipollina <i>Vegetable cianfotta with buffalo ricotta quenelles and chives</i>	€ 14,00



PRIMI PIATTI *PASTA, RICE & SOUP*

Risotto carnaroli con dentice e spinaci in foglie <i>Carnaroli rice with red snapper and spinach</i>	€ 15,00
Spaghetti con vongole veraci su passatina broccoli baresi <i>Spaghetti with clams on broccoli Bari puree</i>	€ 15,00
Raviolone ripieno ai funghi con salsa cacio e pepe <i>Raviolone stuffed with mushrooms in cheese and pepper sauce</i>	€ 15,00
Pacchero alla Pulcinella con ragù napoletano e ricotta <i>Paccheri with neapolitan sauce, ricotta cheese and Parmesan</i>	€ 14,00
Bavetta con alici, olive, capperi, pangrattato e pomodorini <i>Spaghetti with anchovies, olives, capers, breadcrumbs and tomato</i>	€ 14,00
Fusillo al ferretto con pesto di melanzane e Monaco di Sorrento <i>Fresh fusilli with eggplant pesto and Monaco of Sorrento</i>	€ 14,00



SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Pescato del golfo al forno, al sale, in padella <i>Catch of the the bay, baked, with salt, pan-fried</i>	€ 7,00 letto
Ventaglio di tonno scottato con verdure saltate in padella <i>Range of seared tuna with fried vegetables</i>	€ 18,00
Polipetti in cassuola con crostini di pane dorati <i>Baby octopus in casserole with toasted bread gold</i>	€ 16,00
Filetto di branzino su scarolina ripassata con uvetta e pinoli <i>Fillet of sea bass on scarolina buffing raisins and pine nuts</i>	€ 18,00
Tagliata di angus con spinacini e petali di grana <i>Cut of angus with spinach and fans of grain</i>	€ 18,00
Filetto di manzo al pepe verde con patate novelle <i>Fillet of beef with green pepper sauce with new potatoes</i>	€ 18,00
Polletto alla griglia aromatizzato alle erbe su letto di patata chips <i>Small chicken grilled flavored with herbs on a bed of potato chips</i>	€ 16,00
Tagliere di formaggi freschi e stagionati con miele e mostarde <i>Platter fresh and aged cheeses with honey and mustard</i>	€ 14,00



DOLCI *DESSERT*

Tiramisu in tazza <i>Tiramisu cup</i>	€ 7,00
Babà grigliato con salsa al limoncello <i>Grilled baba with limoncello sauce</i>	€ 7,00
Tortino caldo al cioccolato con gelato alla crema <i>Hot chocolate cake with vanilla ice cream</i>	€ 7,00
Semifreddo (Gai-Odin) affogato all'Averna <i>Parfait drowned Averna</i>	€ 7,00
Trasparente di Cheese cake ai frutti di bosco <i>Transparent cheese cake with berries</i>	€ 7,00
Carpaccio di ananas con gelato alla vaniglia <i>Pineapple carpaccio with vanilla ice cream</i>	€ 7,00