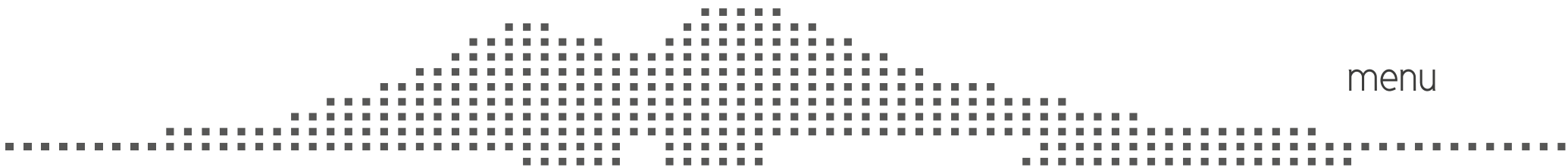


paradisoblanc

terrazza del gusto

menu





ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES*

Tartara di tonno con crostini di pane, pomodoro, capperi e basilico <i>Tuna tartar with croutons, capers, tomato and basil</i>	16,00
Gambero rosso in crosta di pistacchio su passata di patata e cipolla di Tropea <i>Red shrimp crusted pistachio puree of potato and red onion</i>	17,00
Parmigiana e parmigiano <i>Parigiana eggplant and parmesan</i>	12,00
La classica tartara di manzo con le sue guarnizioni <i>The classic beef tartare with its seals</i>	15,00
Lacchetto di polpo con salsa tartara e carciofi in tempura <i>Strap octopus with tartar sauce and artichokes</i>	15,00



PRIMI PIATTI *PASTA, RICE & SOUP*

Gnocchetti di patata con vongole e punte di asparagi <i>Potato gnocchi with clams and asparagus tips</i>	15,00
Spaghetti con bianco di baccalà e friarielli al forte <i>Spaghetti with white cod and broccoli to the strong</i>	15,00
Risotto agli agrumi di Sorrento <i>Risotto with Sorrento citrus</i>	12,00
Raviolo alla caprese con pomodorino e basilco <i>Raviolo with ricotta cheese and fresh tomato</i>	14,00
Zuppa di verdure con farro e veli di pane casareccio <i>Vegetable soup with lighthouse and veils of homemade bread</i>	12,00
Spaghettone olive, capperi e San Marzano <i>Spaghettone olives, capers and San Marzano tomato</i>	18,00



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>	6,00 letto
Ventaglio di tonno rosso scottato con verdure e salsa balsamica <i>Range of red tuna seared with vegetables and balsamic sauce</i>	18,00
Baccalà al vapore con crema di ceci al timo <i>Steamed Codfish with chickpeas thyme</i>	16,00
Tagliata di Angus ai pepi con patata al forno e verdure <i>Cut of Angus to peppers baked potato and vegetables</i>	15,00
Maialino lardellato con patate novelle <i>Suckling pig with lard and potato stories</i>	13,00
Tenero di manzo ai ferri con verdure grigliate <i>Tenderly grilled beef with grilled vegetables</i>	18,00
Tagliere di formaggi freschi e stagionati con miele e mostarde <i>Plat of fresh and aged cheeses with honey and mustard</i>	14,00



DOLCI *DESSERT*

I dessert del nostro pasticciere <i>Our chef's desserts</i>	6,00
--	------