



Menu à la carte

Antipasti

Antipasto al buffet <i>Self Service Buffet</i>	€ 9,00
Culatello di Parma con fichi secchi macerati al Bracchetto <i>Dried figs macerated in Bracchetto wine with Parma Culatello</i>	€ 14,00
Lonzino affumicato del Conero con crudo di asparagi e padano <i>Smoked pork with asparagus and grana cheese</i>	€ 14,00
Salmone scozzese affumicato con crostini e burro <i>Scottish smoked Salmon with croutons and butter</i>	€ 14,00
Bottarga di Tonno al peperoncino e prezzemolo <i>Roe of tuna with chilli and parsley</i>	€ 14,00
Carpaccio di pesce Spada al pesto di rucola e pinoli <i>Carpaccio of swordfish with rocket pesto and pine nuts</i>	€ 12,00



Menu à la carte
Primi Piatti

Risotto gamberi e carciofi <i>Risotto with shrimps and artichokes</i>	€ 12,00
Penneroni "Verrigni" all'arrabbiata <i>"Verrigni" penne with spicy tomato sauce</i>	€ 10,00
Spaghetti alla chitarra con Bottarga di tonno e pomodori secchi <i>Spaghetti with tuna Roe and dried tomatoes</i>	€ 16,00
Paccheri "Verrigni" all'amatriciana <i>"Verrigni" Short Pasta with amatriciana sauce (tomatoes, onion and bacon)</i>	€ 10,00
Tortelloni di radicchio e Asiago con crema di zucca e miele <i>Tortelloni stuffed with chicory and Asiago cheese dressed with pumpkin cream and honey</i>	€ 12,00
Zuppetta di cannellini con vongole veraci <i>Bean soup with clams</i>	€ 10,00
Minestrone di verdure <i>Vegetables soup</i>	€ 10,00



Menu à la carte

Secondi Piatti di Mare

Branzino al sale <i>Sea bass with salt</i>	€	22,00
Branzino alla griglia <i>Grilled sea bass</i>	€	20,00
Piovra alla piastra con crema di Cannellini e fior di latte <i>Grilled Octopus with Cannellini beans cream and mozzarella cheese</i>	€	16,00

Secondi Piatti di Terra

Filetto di scottona Bavarese al pepe verde <i>Bavarian Beef Fillet with green pepper</i>	€	22,00
Filetto di vitello con spinaci novelli e crema di senape <i>Fillet of veal with fresh spinach and mustard cream</i>	€	18,00
Costoletta di Vitello alla Milanese <i>Veal chop Milanese style (breadcrumbs coat, pan-fried)</i>	€	18,00
Tagliata di Angus ai carciofi <i>Sliced Angus beef with artichokes</i>	€	18,00
Lumache con polenta, spinaci e crema di parmigiano <i>Snails with polenta, spinach and parmesan cream</i>	€	16,00

Carne alla griglia

Scottadito di agnello <i>Lamb chops</i>	€	16,00
Costata o filetto di scottona Bavarese <i>Bavarian young cow sirloin steak or fillet</i>	€	22,00
Pollo nostranello <i>Local chicken</i>	€	12,00
Finissima di vitello <i>Veal</i>	€	16,00



Menu à la carte

Contorni

Patate al forno <i>Roast Potatoes</i>	€	4,00
Patate fritte <i>French Fries</i>	€	4,00
Insalata di stagione <i>Mixed Vegetable Salad</i>	€	4,00
Spinaci al burro <i>Buttered Spinach</i>	€	4,00

Dolci

Macedonia di Frutta <i>Fruit Salad</i>	€	5,00
Macedonia di Frutta con gelato <i>Fruit Salad with ice cream</i>	€	6,00
Dolci dal carrello <i>Daily tray of desserts</i>	€	6,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€	6,00
Pasticceria dello chef <i>Daily chef's cake</i>	€	8,00

Coperto/Service: € 2,50 a persona/per person