



# Fathers' Day

17<sup>th</sup> June 2018

## *Antipasti*

I Gamberoni all'Arancia e Belga Croccante  
*Prawns and Crispy Endive with Orange Flavour*

Le Rose di Salmone al Gorgonzola e Caviale  
*Marinated Salmon with Gorgonzola and Caviar*

Le Barchette alla Scamorza Affumicata e Mandorle  
*Barchettes topped with Scamorza Cheese and Almonds*

Le Melanzane alla Menta e Pecorino Fresco  
*Aubergines with Mint and Pecorino Cheese*

I Rotolini di Roast Beef all'Inglese e Asparagi  
*Roulades of Roast Beef with Asparagus*

Il Granchio Imperiale su Peperonata Dolce  
*Crab Meat with Sweet Pimentos*

Il Pate' Di Faraona e Datteri su Crostoni  
*Croutons topped with Pheasant Pate' and Dates*

Il Carpaccio di Filetto di Manzo Marinato agli Agrumi  
*Marinated thinly-sliced Beef Fillet (Carpaccio) with Citrus Dressing*

Gli Affumicati di Pesce (Tonno, Spade, Salmone) con Ciuffi di Formaggio  
e i Grissini al Sesamo

*Smoked Delicacies of Tuna, Sword Fish and Salmon with Cheese and Grissini*

Le Tartellette al Fois Gras e Ananas  
*Tartlets of Fois Gras and Pineapple*

Gli Straccetti di Pollo al Curry e Melone  
*Curried Chicken Julienne and Melon*

I Gratinati di Crostacei del Calypso, Cozze, Cannolicchi e Vongole  
*Fresh Shellfish, Mussels, Clams and Razor Clams au Gratin*



Gli Scampetti Saltati al Peperoncino  
*Saute' Scampi with Chilli Pepper*

La Bresaola della Valtellina con Rucola e Grana  
*Air-Dry Beef Bresaola with Rocket Leaves and Parmesan Flakes*

Il Riso Nero Selvatico con Cisame di Coniglio in Insalata  
*Salad of Wild Rice and Debone Rabbit*

Il Couscous ai Fritti di Mare  
*Couscous with Mediterranean Seafood*

L'Insalata Ceasar con Pollo e Crostini  
*Ceasar Salad with Chicken, Bacon, Eggs and Croutons*

Il Mailino Affumicato con Erbetto, Pomodori Secchi e Feta  
*Sliced Smoked Pork with Herbs, Dried Tomatoes and Feta*

I Fagioli Bianchi con Acciughe e Cipollotto Rosso  
*White Beans with Anchovies and Onions*

Le Formagelle Locale alla Gozitana con Capperi, Acciughe e  
Pasata di Pomodoro  
*Local Fresh Cheeselets with Capers, Anchovies and Dried Tomatoes*

L'Insalata di Cipolle e Melanzane al Forno  
*Oven-Baked Augerbines and Onions Salad*

Il Salmone in Bella Vista con Salsa Tartara e Cetriolini  
*Belle View Fresh Salmon with Tartar and Cucumber Sauce*

Le Mozzarelle Fresche al Pesto di Basilico e Pinoli  
*Fresh Mozzarella with Basil Pesto and Pine Nuts*

I Bocconcini di Pane Caldo con Fontina Filante  
*Croutons topped with Fontina Cheese*

La Tempura di Verdure alla Thailandese  
*Fried Selection of Fresh Vegetables Thai-Style*

Le Dorature di Orazio con Arancini, Mozzarelle e Olive Fritte  
*Deep-Fried Arancini, Mozzarella and Olives*

La Pizza Assortita alla Napoletana  
*Selection of Mini Pizza Neapolitan-Style*

I Calamari e Seppioline alla Mediteranea  
*Casserole of Calamari and Baby Octopus*



## *La Zuppa*

*Soup Station*

La Vellutata di Porcini al Profumo di Parmigiano con Crostoni Gratinati  
*Veloute' of Porcini Mushroom Soup with Parmesan and Croutons*

## *La Pasta*

*Pasta Station*

Il Pasticcio di Lasagna al Gran Ragu' di Carne e Besciamella  
*Fresh Lasagne with Meat Ragout, Besciamelle and Parmesan*

Il Risotto Mantecato con Petto d'Oca Affumicato, Carciofini Novelli e  
Ricotta di Bufala Affumicata

*Creamy Risotto with Smoked Breast of Goose Julienne, Artichokes and Bufala Ricotta*

Le Fettuccine all'Aragosta con Vino Bianco e Prezzemolo  
*Fresh Fettuccine with Lobster, Wine and Parsley*

## *Tranciare*

*Carvery Station*

La Sella di Manzo alla Toscana con Pepe Verde, Chiodi Di Garofano e Verdure in Cremlata  
*Roasted Saddle of Beef with Green Peppercorns and Cloves*





Il Trancio di Cernia alla Scapece con Pomodorini e Zucchine in Agrodolce  
*Tranche of Grouper Fish with Tomatoes and Courgettes in Sweet and Sour*

La Coscia di Agnello Brasata alla Senape e Cipolla Stufata  
*Braised Leg of Lamb with Mustard and Onions*

I Gamberi alla Fra Diavolo con Pepperoncino e Cognac  
*Red Prawns with Chilli and Cognac*

Il Capocello di Cinghiale alla Valdostana con Pomodoro e Fontina Fusa  
*Scallops of Wild Boar with Tomatoes and Creamy Cheese Fontina*

I Fuselli di Pollo alla Paprica Dolce  
*Julienne of Chicken with Sweet Paprika*

La Torta di Sfoglia Royale Vegetariana  
*Puff Pastry Pie with Ricotta and season Vegetables*

Le Patate Croccanti alla Salvia  
*Baked Potatoes with Sage*

Le Verdure alla Carettiera cotte al Forno  
*Selection of Baked Vegetables*

## *Il Buffet del Pasticciere*

La Torta del Papa' con Crema alla Nocciola Piemontese e Profumata al Cognac

La Cassata di Ricotta in Camicia di Frolla

Il Tortino di Fondente al Cioccolato e Panna

Le Fritelline alla Nutella

L'Ananas Caramellata alla Cannella

I Mignon del Pasticciere Napoletano

### *Prices*

Adults | €30.00

Children up to 6 years | Complimentary

Children 07 to 12 years | €15.00