



RISTORANTE
Foyer
degli
ARCIMBOLDI



ANTIPASTI / STARTERS

***Polipo arrostito alla citronella con patate ratte, fagiolini,
olive taggiasche e pomodorini***

*Italian - style roasted octopus with potatoes, green beans,
olives and cherry tomatoes*

14 €

Tartare di manzo, capperi e rafano su cuore di bue e sedano croccante

Raw beef with capers, horseradish, tomatoes and crispy celery

12 €

Capasanta dorata su crema di fave, prosciutto crispy e fiori di borragine

Scallops grilled with creamy broad beans, crispy ham and borage flower

12 €

***Fiori di zucca ripieni di ricotta cotta agli agrumi, noci
e riduzione di balsamico (vegetariano)***

*Stuffed courgette flower with ricotta cheese, nuts
and balsamic vinegar (vegetarian)*

10 €

Selezione di salumi e formaggi

Mix of italian salami and cheese

10 €



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

<i>Risotto mantecato allo zafferano e guanciaie croccante</i> <i>Saffron Italian Risotto with crispy bacon</i>	15 €
<i>Tagliolino al burro di crostacei, cupola di gambero gelee e ristretto di basilico</i> <i>Pasta with butter of crustacean, shrimp and basil</i>	18 €
<i>Gnocchetti sardi al ragout di salsiccia fatta in casa e vellutata di peperone</i> <i>Pasta with pork sausage ragout and pepper sauce</i>	14 €
<i>Spaghetti al pesto di prezzemolo, calamaro croccante e pane speziato</i> <i>Pasta with crispy calamari, parsley and fragrant bread</i>	16 €
<i>Pacchero farcito di ricotta e spinaci e crema al pecorino (vegetariano)</i> <i>Pasta stuffed with ricotta cheese, spinach and cream of pecorino cheese (vegetarian)</i>	14 €
<i>Linguine del pescatore</i> <i>Italian Seafood Pasta</i>	16 €
<i>Zuppa del giorno</i> <i>Soup of the day</i>	10 € (vegetariana/vegetarian) - 14 € (pesce/fish)



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

<i>Calamaro alla plancia in salmoriglio, melanzana viola e pomodoro confit</i> <i>Grilled calamari with eggplant and tomato sauce</i>	16 €
<i>Filetto di manzo, asparagi croccanti e patate al rosmarino</i> <i>Beef fillet with crouncy asparagus and rosemary potatoes</i>	20 €
<i>Salmon ai ferri su finocchi croccanti e arancia, cenere di olive</i> <i>Grilled Salmon with fennel, orange and olives powder</i>	16 €
<i>Cotoletta alla milanese (200/300 gr) con patate arrosto</i> <i>Breaded veal chop with roasted potatoes</i>	22 €
<i>Pesce del giorno al forno con verdure di stagione</i> <i>Baked fish with seasonal vegetables</i>	16 €
<i>Filetto di branzino in foglie d aglio orsino e caviale di lamponi</i> <i>Sea bass fillet with garlic and raspberry</i>	16 €
<i>Rotolo di manzo ripieno, in pane carasau, scaglie di grana e nepitella</i> <i>Beef and parmesan cheese wrap and Italian carasau bread</i>	14 €
<i>Tagliata di branzino gratinata con verdure di stagione</i> <i>Sliced sea bass fillet gratiné with seasonal vegetables</i>	18 €
<i>Verdure al vapore con riso basmati e ristretto di basilico</i> <i>Steamed vegetables with basmati rice and reduction of basil</i>	10 €



INSALATE / SALADS

Insalata Greca

(lattuga, pomodori, peperoni, cipolla, mais, olive, uovo sodo, feta)

Greek Salad

(lettuce, tomatoes, peppers, onion, mais, olives, boiled eggs, feta cheese)

10 €

Insalata Caesar

(lattuga, grana, pollo grigliato, crostini e salsa Cesar)

Caesar salad

(lettuce, parmesan cheese, grilled chicken, roasted bread and Caesar sauce)

10 €

Insalata Nizzarda

(lattuga, fagiolini, pomodoro, tonno, olive, acciughe, uovo sodo)

Nicoise salad

(lettuce, green beans, tomatoes, tuna fish, anchovis, boiled eggs)

12 €



DOLCI / DESSERT

<i>Cuore caldo con crema pasticcera alla lavanda</i> <i>Warm chocolate fondat</i>	5 €
<i>Panna cotta agli agrumi</i> <i>Italian cooked cream</i>	5 €
<i>Millefoglie di crema chantilly e lamponi</i> <i>Millefoglie pastry whit chantilly cream and raspberry</i>	5 €
<i>Tiramisù degli Arcimboldi</i> <i>Tiramisù</i>	6 €
<i>Cestino di ananas e miele</i> <i>Fresh Ananas and honey</i>	6 €
<i>Tagliata di frutta fresca</i> <i>Mix of Seasonal fresh fruits</i>	7 €