

Lunch Menu

* insalata di polpo, patate e sedano

Octopus salad with potatoes and celery

Salade de poulpe, pommes de terre et céleri

Салат с осьминогом, картофелем и сельдереем

Oktopussalat mit Kartoffeln und Sellerie



* Tempura di gamberi con finta salsa di soia (bror e purp)e polvere di alga wakame

Prawn tempura, cold octopus buillon and Wakame seaweed powder

Tempura de crevettes, bouillon de poulpe, poudre d'algues Wakame

Креветки темпура, бульон из осьминога, порошок морской водоросли Вакаме

Tempura von Garnelen mit Oktopusbrühe und Wakame-Algen-Pulver

* la bruschetta all' ischitana

Bruschetta with cherry tomatoes and fresh basil from our garden

Bruschetta aux tomates cerises et de feuilles de basilic de notre jardin

Брускетта с помидорами Черри и свежим базиликом

Bruschetta mit Kirschtomaten und Basilikum aus unserem Garten

* la caprese di bufala campana

Traditional caprese salad with mozzarella „di bufala“

Salade Caprese traditionnelle de tomates et de mozzarella „di bufala“

Салат "Капрезе" с томатами и сыром Моцарелла

Caprese Salat mit Tomaten und Mozzarella

* il prosciutto di Parma e melone cantalupo

Parma ham and Cantaloup melon

Cantaloup au jambon cru

Lunch Menu

Пармская ветчина с дыней канталупа

Parma Schinken und Melone

* l' Imperata di cozze

Peppered steamed mussels

Moules au poivre

Мидии с черным перцем

Miesmuscheln nach napolitanischer Art, im Pfeffer-Sud

* La zuppa di cozze affumicate

Lightly smoked mussel soup

Soupe aux moules légèrement fumée

Суп из мидий

Suppe mit geräucherten Miesmuscheln

*il soute misto

Sautéed seafood (mussels and clams)

Sauté de fruits de mer (moules et palourds)

Cote из морепродуктов (Мидии и моллюсками вонголе)

Sautierte Meeresfrüchte

*la frittura mista di paranza

Mix of fried small fish, calamari and shrimps

Friture de petits poissons, calmars et crevettes

Жареные мелкая рыбешка, кальмары и креветки

Fisch und Garnelen- Tempura



Lunch Menu

* la frittura di gamberi e calamari

Fried calamari and prawns

Fritures de calamars et crevettes

Жареные кальмары и креветки

Tintenfisch und Garnelen- Tempura



* gli spaghetti alla zi nannina aglio, olio, pomodori e peperoncino

Spaghetti Zi Nannina with garlic, tomato and chili pepers

Spaghetti Zi Nannina à l'ail, tomate et au piment

Спагетти а-ля Дзи Наннина с помидорами и красным перцем

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Datteltomaten und roten Pfefferschoten

* gli spaghetti e alle vongole

Spaghetti with clams

Spaghetti aux palourdes

Спагетти с моллюсками вонголе

Spaghetti mit Venusmuscheln

* i paccheri alle cozze e pomodorini

Paccheri with mussels and cherry tomatoes

Paccheri aux moules et tomates cerises

Паккери с мидиями и помидорами

Paccheri mit Miesmuscheln und Datteltomaten

* i mezzanelli allo scarpariello

Mezzanelli with tomato, basil, and parmesan

Mezzanelli aux tomates, basilic et fromage

Lunch Menu

Mezzanelli с помидорами, базиликом и пармезаном

Mezzanelli mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Parmesan

*Le pappardelle alla bolognese

Pappardelle with beef ragu

Les pappardelle au ragoût de boeuf

Папарделле с мясным рагу

Pappardelle mit Rindsragout

* insalatina pere gorgonzola e noci

Spinach, pears, gorgonzola and walnuts

Salade d'épinards aux poires, gorgonzola et noix

Салат из шпината, груши, горгонзолы и грецкими орехами

Spinat mit Birnen, Gorgonzola-Käse und Nüssen

* La misticanza spontanea straccetti di pollo crostini di pane croccante e sesamo

Mixed greens, chicken breast, croutons and sesame seeds

Salade verte au poulet, croûtons et sésame

Салат с курицей, сухариками и кунжутом

Hühnersalat mit Sesam und Croutons

* l'insalata del Contadino: lattuga, radicchio, pomodoro, mozzarella e patate..

Lettuce, radicchio, tomatoes with mozzarella and potatoes

Salade de pommes de terre, tomates, raddichio et mozzarella

Овощной салат с сыром моцарелла, помидорами и картофелем

Gartensalat mit Radicchio, Tomaten, Mozzarella und Kartoffeln.



Lunch Menu

* Pane ai cereali salmone affumicato Creme fraiche e rucola.

Cereal bread, smoked salmon, rocket salad and sour cream

Pain aux céréales, saumon fumé, la roquette et crème fraîche

Копченый лосось, зерновой хлеб, руккола, сметана

Mehrkornbrot mit geräuchertem Lachs, Rucola und Sauerrahm



* la julienne di calamari all' aceto balsamico rucola e scaglie di parmigiano..

Shredded calamari served with balsamic vinegar on a bed of rocket salad and parmesan cheese

Julienne de calmars au vinaigre balsamique, roquette, parmesan

Жульен из кальмаров с руколой и пармезаном, приправленный бальзамным уксусом

Julienne vom Tintenfisch in Balsamico mit Rucola und Parmesanraspeln

* il cassetino del pescato al chilo

Fish of the day

Poisson du jour

Жареная рыба дня

Fisch des Tages

* la parmigiana di melanzane

Eggplant parmesan

Gratin d'aubergines au parmesan

Запеканка из баклажанов с пармезаном

Italienischer Auberginenauflauf „Parmigiana“