



Antipasti

Chef Paolo D'Avena

<i>Paté della Casa "Il Solferino"</i>	<i>18,00</i>
<i>Terrina di melanzane con vellutata di pomodoro e crema di basilico</i>	<i>18,00</i>
<i>Stracciatella di Burrata con Pomodorini e Soncino</i>	<i>18,00</i>
<i>Flan di asparagi e piselli con coulis di carote</i>	<i>18,00</i>
<i>Culatello di Zibello</i>	<i>20,00</i>
<i>Prosciutto Crudo di Parma con melone</i>	<i>20,00</i>
<i>Insalata tiepida di seppie con fragole melone e menta</i>	<i>20,00</i>
<i>Involtini di tonno con crema di formaggio e avocado</i>	<i>26,00</i>
<i>Grand Plateaux di Pesce Crudo (tonno, branzino, salmone, scampi e gamberi)</i>	<i>30,00</i>
<i>Ostriche Francesi</i>	<i>cad 4,00</i>

Primi

Chef Nino D'Arenzo

<i>Risotto alla Milanese "Il Solferino"</i>	<i>18,00</i>
<i>Paccheri di Gagnano "Il Solferino"</i>	<i>18,00</i>
<i>Orecchiette alla crudaiola con rucola selvatica e ricotta marzotica</i>	<i>18,00</i>
<i>Ravioli di pomodoro e burrata in crema di basilico</i>	<i>20,00</i>
<i>Rigatoni con pomodoro fresco e stracciatella di burrata</i>	<i>20,00</i>
<i>Tortelloni di Pesce "Il Solferino"</i>	<i>20,00</i>
<i>Tonnarelli freschi con tonno capperi e olive</i>	<i>20,00</i>
<i>Minestrone di riso</i>	<i>15,00</i>
<i>Fave e Cicorie alla Pugliese</i>	<i>15,00</i>
<i>Zuppa di Legumi</i>	<i>15,00</i>



Secondi

Chef Savino Antonacci

<i>Petto di pollo in crema di piselli e patate viola</i>	<i>28,00</i>
<i>Cotoletta di Vitello alla Milanese con Pomodorini e Rucola</i>	<i>28,00</i>
<i>Tagliata di Angus con spinaci novelli croccanti e grana</i>	<i>28,00</i>
<i>Ossobuco di Vitello con Risotto alla Milanese</i>	<i>30,00</i>
<i>Filetto D'Angus con fragole e cipolle rosse di Tropea</i>	<i>32,00</i>
<i>Fiorentina di Scottona di Angus X 2 pers</i>	<i>68,00</i>
<i>Tartare di Salmone</i>	<i>28,00</i>
<i>Tartare di Branzino</i>	<i>28,00</i>
<i>Tartare di Tonno e Scampi</i>	<i>30,00</i>
<i>Bocconcini di salmone con semi di sesamo alla griglia</i>	<i>28,00</i>
<i>Filetto di Tonno del Mediterraneo scottato con semi di Papavero</i>	<i>30,00</i>
<i>Gran fritto misto mare con fiori di zucca "Il Solferino"</i>	<i>30,00</i>
<i>Julienne di rombo alla griglia con tortino di patate e pistacchi</i>	<i>30,00</i>
<i>Gamberoni reali alla catalana</i>	<i>36,00</i>
<i>Branzino "Pescato" In Crosta di Sale X 2 pers</i>	<i>68,00</i>
<i>Le Nostre Verdure</i>	
<i>Verdura alla Griglia</i>	<i>8,00</i>
<i>Insalata Mista di Stagione</i>	<i>8,00</i>
<i>Patate al Forno</i>	<i>8,00</i>
<i>Cicoria "Catalogna" Aglio, Olio e Peperoncino</i>	<i>10,00</i>
<i>Asparagi olio e limone</i>	<i>15,00</i>

Coperto e Pane 4,00



Pasticceria

Chef Fabio Broggi

<i>Tiramisù "Il Solferino"</i>	<i>8,00</i>
<i>Millefoglie con Crema Chantilly</i>	<i>8,00</i>
<i>Torta di Mele calda con Gelato alla Crema</i>	<i>10,00</i>
<i>Tortino al cioccolato</i>	<i>10,00</i>
<i>Gran Dessert "Il Solferino"</i>	<i>12,00</i>
<i>Gelati "Il Solferino"</i>	<i>8,00</i>
<i>Sorbetti di Frutta "Il Solferino"</i>	<i>8,00</i>
<i>Ananas Fresco</i>	<i>8,00</i>
<i>Fragole</i>	<i>8,00</i>
<i>Frutti di Bosco</i>	<i>10,00</i>