

Antipasti

Chef Curti Ermanno

<i>Paté della Casa "Il Solferino"</i>	€	18,00
<i>Flan di asparagi e piselli con coulis di carote</i>	€	18,00
<i>Terrina di melanzane con vellutata di pomodoro e crema di basilico</i>	€	18,00
<i>Stracciatella di burrata con songino e pomodori</i>	€	18,00
<i>Mozzarella di bufala Mondragone tricolore</i>	€	18,00
<i>Prosciutto crudo di Parma con melone</i>	€	18,00
<i>Bresaola con petali di parmigiano e rucola</i>	€	20,00
<i>Culatello di Zibello</i>	€	20,00
<i>Carpaccio di alici con aceto di lamponi</i>	€	20,00
<i>Insalata tiepida di seppie con fragole melone e menta</i>	€	20,00
<i>Piovra alla griglia con stracciatella di burrata e coulis di pomodoro</i>	€	22,00
<i>Involtini di tonno con crema di formaggio e avocado</i>	€	26,00
<i>Millefoglie di ricciola con vellutata di mango</i>	€	26,00
<i>Grand plateaux di pesce crudo (tonno, branzino, salmone, scampi, alici)</i>	€	30,00
<i>Ostriche francesi</i>	cad. €	4,00

Primi

Chef Nino D'Arenzo

<i>Risotto alla milanese</i>	€	18,00
<i>Risotto verde con stracciatella di burrata</i>	€	18,00
<i>Paccheri di Gragnano "Il Solferino"</i>	€	18,00
<i>Gnocchi di barbabietole con stracchino e pistacchi</i>	€	18,00
<i>Trofie al bronzo con pesto genovese</i>	€	18,00
<i>Orecchiette alla crudaiola con rucola selvatica e ricotta marzotica</i>	€	18,00
<i>Ravioli di pomodoro e burrata in crema di basilico</i>	€	20,00
<i>Rigatoni con pomodoro fresco e stracciatella di burrata</i>	€	20,00
<i>Tortelloni di pesce "Il Solferino"</i>	€	20,00
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	€	20,00
<i>Spaghetti alla carbonara di mare</i>	€	20,00
<i>Spaghetti neri freschi con calamaretti zucchine e bottarga</i>	€	20,00
<i>Tonnarelli freschi con tonno capperi e olive</i>	€	20,00
<i>Minestrone di riso</i>	€	15,00
<i>Zuppa di legumi primavera</i>	€	15,00
<i>Fave e cicoria alla pugliese</i>	€	15,00

Secondi

Chef Savino Antonacci

<i>Petto di pollo in crema di piselli e patate viola</i>	€ 28,00
<i>Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini e rucola</i>	€ 28,00
<i>Tagliata di Angus con spinaci novelli croccanti e grana</i>	€ 28,00
<i>Ossobuco di vitello con risotto alla milanese</i>	€ 30,00
<i>Filetto di Angus con fragole e cipolle rosse di Tropea</i>	€ 32,00
<i>Fiorentina di scottona di Angus x 2 persone</i>	€ 68,00
<i>Totanetti alla mediterranea</i>	€ 28,00
<i>Bocconcini di salmone con semi di sesamo alla griglia</i>	€ 28,00
<i>Gran fritto misto mare con fiori di zucca "Il Solferino"</i>	€ 30,00
<i>Filetto di tonno del Mediterraneo scottato in crosta di semi di papavero</i>	€ 30,00
<i>Julienne di rombo alla griglia con tortino di patate e pistacchi</i>	€ 30,00
<i>Gamberoni reali alla catalana</i>	€ 36,00
<i>Branzino "pescato" in crosta di sale x 2 persone</i>	€ 68,00

Delizie estive

Chef Savino Antonacci

<i>Vitello tonnato</i>	€ 24,00
<i>Insalata di pollo</i>	€ 24,00
<i>Insalata di mare</i>	€ 28,00
<i>Carpaccio di filetto di Angus con sedano bianco e grana</i>	€ 28,00
<i>Insalata di filetto di Angus e aceto balsamico</i>	€ 28,00
<i>Tartar di tonno e scampi</i>	€ 30,00
<i>Tartar di Angus</i>	€ 30,00

Formaggi

<i>Formaggi misti del giorno</i>	s.q.
----------------------------------	------

Le nostre verdure

<i>Patate al forno</i>	€ 8,00
<i>Insalata mista di stagione</i>	€ 8,00
<i>Verdure miste cotte al vapore</i>	€ 8,00
<i>Verdure miste grigliate</i>	€ 8,00
<i>Cicoria aglio olio e peperoncino</i>	€ 10,00
<i>Insalata rucola e grana</i>	€ 12,00
<i>Asparagi olio e limone</i>	€ 15,00

Coperto e servizio € 4,00

La nostra pasticceria e frutta

Maestro Pasticcere Fabio Broggi

<i>Tiramisù "Il Solferino"</i>	€	8,00
<i>Millefoglie con crema Chantilly</i>	€	8,00
<i>Semifreddo croccante alla nocciola e miele</i>	€	8,00
<i>Panna cotta con frutti di bosco</i>	€	10,00
<i>Torta di mele calda con gelato alla crema</i>	€	10,00
<i>Tortino cioccolato fondente con gelato alla crema</i>	€	10,00
<i>Gran dessert "Il Solferino"</i>	€	12,00
<i>Gelato del giorno</i>	€	8,00
<i>Gelato allo yogurt con cannella</i>	€	8,00
<i>Sorbetto di frutta (limone, fragola, mela verde, mandarino)</i>	€	8,00
<i>Ananas fresco</i>	€	8,00
<i>Fragole a piacere</i>	€	8,00
<i>Melone al porto</i>	€	10,00
<i>Composta di frutta fresca</i>	€	10,00
<i>Misto bosco</i>	€	10,00