

Antipasti

Chef Curti Ermanno

<i>Paté della Casa "Il Solferino"</i>	€ 18,00
<i>Tomino dorato in salsa di mirtilli con crostini</i>	€ 18,00
<i>Flan di barbabietole tapinambur in salsa di broccoletti</i>	€ 18,00
<i>Crudo di langhirano con mozzarella di bufala di Mondragone</i>	€ 18,00
<i>Patata al cartoccio con fonduta e funghi porcini</i>	€ 20,00
<i>Polenta con porcini brie e olio tartufato</i>	€ 20,00
<i>Culatello di Zibello</i>	€ 20,00
<i>Soufflè di funghi porcini con fonduta di formaggio</i>	€ 20,00
<i>Stracciatella di burrata con pomodorini e soncino</i>	€ 20,00
<i>Piovra al forno con purea di fave</i>	€ 22,00
<i>Carpaccio di alici con aceto di lampone</i>	€ 22,00
<i>Seppie con funghi porcini</i>	€ 22,00
<i>Code di gamberi con purè di ceci</i>	€ 22,00
<i>Tartare di salmone con avocado e guacamole</i>	€ 28,00
<i>Carpaccio di branzino con lime</i>	€ 28,00
<i>Grand plateaux di pesce crudo (tonno, branzino, salmone, scampi, gamberi)</i>	€ 32,00
<i>Ostriche francesi</i>	cad. € 4,00

Primi

Chef Nino D'Arenzo

<i>Risotto alla milanese "Il Solferino"</i>	€ 18,00
<i>Paccheri di Gragnano "Il Solferino"</i>	€ 18,00
<i>Cicatelli con strisce di melanzane e mozzarella di bufala</i>	€ 18,00
<i>Gnocchi di patate con pomodoro burrata e crema di basilico</i>	€ 18,00
<i>Ravioli ripieni di patate e funghi porcini al burro versato</i>	€ 20,00
<i>Bucatini all'amatriciana</i>	€ 20,00
<i>Risotto con funghi porcini freschi</i>	€ 20,00
<i>Tortelloni di pesce "Il Solferino"</i>	€ 22,00
<i>Orecchiette con broccoletti calamaretti e gamberi</i>	€ 22,00
<i>Risotto al nero di seppia con pecorino</i>	€ 22,00
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	€ 22,00
<i>Linguine con zucchine e bottarga di muggine</i>	€ 22,00
<i>Zuppa di farro e legumi</i>	€ 16,00
<i>Fave e cicoria alla pugliese</i>	€ 16,00
<i>Zuppa di patate porcini e verza</i>	€ 18,00

Secondi

Chef Savino Antonacci

<i>Padellata di funghi porcini e patate</i>	€ 28,00
<i>Petto di pollo con parmigiana di melanzane</i>	€ 28,00
<i>Cotoletta di vitello alla Milanese con rucola e pomodorini</i>	€ 28,00
<i>Rognoncino di vitello con funghi porcini</i>	€ 28,00
<i>Scottadito di agnello alla griglia</i>	€ 28,00
<i>Funghi porcini alla Genovese</i>	€ 30,00
<i>Tagliata di Angus con funghi porcini</i>	€ 30,00
<i>Ossobuco di vitello con risotto alla Milanese</i>	€ 32,00
<i>Filetto di Angus all'alpina con funghi porcini</i>	€ 32,00
<i>Fiorentina di scottona di Angus x 2 persone</i>	€ 68,00
<i>Filetto di cernia "Il Solferino"</i>	€ 28,00
<i>Scaloppa di salmone in salsa rosa con pepe verde</i>	€ 28,00
<i>Gran fritto misto di mare con zucchine "Il Solferino"</i>	€ 30,00
<i>Filetto di tonno del Mediterraneo scottato con semi di papavero</i>	€ 30,00
<i>Rombo alla Siciliana</i>	€ 30,00
<i>Gamberoni con aglio olio e peperoncino</i>	€ 36,00
<i>Branzino "pescato" in crosta di sale x 2 persone</i>	€ 68,00

Formaggi

<i>Parmigiano Reggiano Stagionato 30 mesi</i>	€ 18,00
<i>Gorgonzola e noci</i>	€ 18,00
<i>Mozzarella di bufala di Mondragone</i>	€ 18,00
<i>Pecorino di Pienza</i>	€ 18,00
<i>Delizie di formaggi "Il Solferino"</i>	€ 22,00

Le nostre verdure

<i>Verdura alla griglia</i>	€ 8,00
<i>Verdura cotta al vapore</i>	€ 8,00
<i>Insalata mista di stagione</i>	€ 8,00
<i>Patate al forno</i>	€ 8,00
<i>Cannellini olio e pepe</i>	€ 8,00
<i>Cicoria "catalogna" aglio, olio e peperoncino</i>	€ 10,00
<i>Funghi porcini trifolati</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>Crema catalana</i>	€ 8,00
<i>Panna cotta classica con frutti di bosco</i>	€ 10,00
<i>Meringa con fragole e panna montata</i>	€ 10,00
<i>Torta di mele calda con gelato alla crema</i>	€ 10,00
<i>Tortino cioccolato con crema Chantilly</i>	€ 10,00
<i>Gran dessert "Il Solferino"</i>	€ 12,00
<i>Sorbetto a scelta (limone, fragola, mela verde, mandarino)</i>	€ 8,00
<i>Gelato del giorno (crema, nocciola, cioccolato)</i>	€ 8,00
<i>Gran gelato mascarpone e fichi</i>	€ 10,00
<i>Gelato marron glaces con Porto</i>	€ 10,00
<i>Ananas fresco</i>	€ 8,00
<i>Fichi d'india con liquore della "Strega"</i>	€ 8,00
<i>Misto frutti di bosco</i>	€ 10,00
<i>Composizione di frutta esotica "Il Solferino"</i>	€ 12,00