

Insalate / Salads

Caponata di verdure, frutta secca e basilico

Vegetable caponata, dried fruit and basil

Insalata Nizzarda

Nicoise salad

Insalata Pellican Point

Misticanza, pomodorini, avocado, fagiolini, mazzancolle scottate

Pelican point salad

Pomodoro e mozzarella di bufala DOP

Tomato, buffalo mozzarella and basil

Antipasti Italiani / Italian Starters

Melanzana, bufala, pomodoro e Balsamico

Eggplant buffalo mozzarella, tomato and balsamic vinegar

Scampi crudi limone e frutti rossi

Raw scampi, lemon and red berries

Battuto di tonno, zenzero e lime

Tuna tartare, ginger and lime

Polpo, patate schiacciate, olive e pomodorini

Octopus, mashed potatoes, olives and cherry tomatoes

Prosciutto e melone

Cured ham and melon

Primi piatti / First Courses

Spaghetti vongole e fiori di zucca
Spaghetti, clams and courgette flowers

Linguine all'astice
Linguine with lobster

Paccheri ai frutti di mare
Sea food paccheri pasta

Tagliolini, pomodoro fresco e basilico
Handmade tagliolini pasta, fresh tomato and basil

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Butter and sage ravioli filled with ricotta and spinach

Secondi piatti / Main courses

Pescato del giorno intero al forno o griglia (per due persone)
Baked or grilled catch of the day

Trancio di rombo limone, capperi e spinaci
Turbot fillet, lemon sauce, capers and spinach

Soutè di cozze e pane tostato
Mussels sauté and toasted bread

Astice intero alla griglia e insalatina
Grilled lobster and fresh small salad

Frittura di calamari, gamberi e verdura
Fried calamaries, shrimps and vegetables

Agnello scottadito e melanzane
Grilled lamb chop and aubergines

Milanese di vitello alla Giorgio)
"Giorgio style" milanese breaded veal

Tofu panato e cous cous di verdure
Breaded tofu and vegetables cous cous