

Bar Italia

St. Valentine's Menu

Lover's Aperitif

Bellini (Prosecco, fresh strawberries)

Antipasto di San Valentino - St Valentine's Starter

Crostini con patè vegetariano, carpaccio di salmone al frutto della passione, millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala DOP (Toasted bread slices with black olives paté, pesto, artichoke paté, sundried tomatoes; Smoked Irish Salmon carpaccio dressed with passion fruit sauce; Millefeuilles of grilled marinated aubergines, buffalo mozzarella DOP and extra virgin olive oil "Terre Antiche" from Puglia)

Primi e secondi - Main course

Gnocchetti allo zafferano con zucchine e gamberi (gnocchi, saffron, courgettes and shrimps)

or

Risotto ai frutti di mare (Arborio rice, fresh Irish clams & mussels, prawns, squid, white wine)

or

Panzerotti ai funghi con crema di tartufo e pecorino toscano DOP (fresh panzerotti pasta filled with mushrooms, with white truffle and Pecorino toscano DOP)

or

Angello grigliato in panure di erbe aromatiche* (organic Irish lamb crumbed with herbs)

or

Orata in crosta di patate* (sea bream with potato crust)

or

Involtini di pollo su fonduta di asiago, pinoli e rosmarino* (chicken roulade, Asiago DOP fondue, pine nuts and rosemary)

or

Filetto di manzo biologico con caponatina di verdure e salsa al vino rosso* (organic Irish beef with caponata and red wine sauce)

Dolci Tentazioni – Sweet Temptations

Pannacotta degli innamorati (panna cotta with hot chocolate and wildberries sauce)

or

Tiramisù al Vinsanto (tiramisù with Vinsanto)

or

Gelato alla crema con salsa di cioccolato calda e lamponi freschi (ice cream with hot chocolate sauce, whipped cream and fresh raspberries)

Coffee or tea

Special Menu - 40 €

* served with rosemary potatoes