

RISTORANTE

LITHO55

TRADIZIONI, SUSHI & COCKTAIL

HALF BOARD

STARTER

Benvenuto a discrezione dello chef:

Greeting of the day from the chef;

MIDDLE COURSE

Baccalà in tempura leggera, giardiniera di verdure e salsa tartara:

Batter salted cod, pickles salad "giardiniera" and tartare sauce;

Polpo alla griglia, patate in due consistenze e mayo al kimchi:

Grilled octopus, potatoes in two ways and kimchi mayo;

Carciofo alla carbonara, guanciale e spuma di pecorino:

Grilled artichoke, carbonara sauce and pecorino foam;

Burrata di bufala, panzanella contemporanea e basilico:

Buffalo's burrata with panzanella salad and basil;

MAIN COURSE

Spaghetto alla carbonara:

Spaghetto carbonara;

Linguina aglio, olio, peperoncino e crumble di tarallo:

Linguina with garlic, chilly, olive oil and tarallo crumble;

Lo scarpariello

Spaghetti with tomatoes, parmesan and chilly sauce;

Il raviolo caprese, salsa datterino e stracciatella di bufala:

Raviolo caprese filled by ricotta cheese, lemon and served by fresh tomatoes sauce;

Pollo in porchetta, patate morbide alla brace, bietole e il suo jus al rosmarino:

Chicken "porchetta", roasted potatoes, chard and its own rosemary jus

Frittura del golfo con maionese al limone:

"Frittura del Golfo" with lemon mayo;

**Depending of the daily catching*

DESSERT

Pastiera napoletana servita con salsa inglese alla vaniglia:

Traditional napoletan cake served by vanilla cream;

Macedonia di frutta di stagione servita con gelato al fior di latte:

Fresh fruits served with vanilla ice cream;

Tiramisù