



SALONE MARGHERITA RESTAURANT

CHEF GIUSEPPE STERBINI

Cena e Spettacolo
Dinner & Show



I VIRTUOSI DELL'OPERA
DI
ROMA
Direttore M^o A. Melchiorre

G. VERDI

LA TRAVIATA



Lo Chef Giuseppe Sterbini propone

Antipasti - Starters

Calzone di Bosa con carne macinata, patate, piselli e mentuccia
Sardinian Calzone with minced meat, potatoes, peas and wild mint

Mousse di bufala con pomodoro e basilico
Buffalo Mozzarella mousse with tomatoes and basil

Zucchine dorate in pastella
Deep-fried courgettes

Primo piatto - First Course

Millefoglie di pasta fresca con pomodoro, funghi porcini, mozzarella e basilico
Fresh pasta Millefeuille with tomatoes, porcini mushrooms, mozzarella and basil

Secondo piatto - Main Course

Fagottino siciliano di vitello ripieno di caponata di melanzane, uvetta e pinoli
Sicilian veal roll filled with aubergine caponata, raisins and pine nuts

Dolce – Dessert

"Mimosa" all'ananas
Typical italian cake with cream and pineapple

Acqua, pane – Water, bread

Vino, caffè ed altri drink non sono inclusi - Wine, coffee and other drinks are not included

In caso di allergie si prega di informare il personale – Please, inform the staff in case of allergies

I prodotti del nostro menu sono realizzati artigianalmente dalla nostra cucina. Quando necessario subiscono trattamento di abbattimento a -21°, conforme alle prescrizioni 853/2004 III seg. VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.