



Ristorante
Antico Gatoletto

Menù di
Capodanno



Antipasti



Tartare di scampi al pistacchio <i>Scampi tartare with pistachio</i>	€ 32
Crudit� di pesce del Gatoletto <i>Crudit� of fish from Gatoletto</i>	€ 34
Antipasto misto di pesce <i>Mixed fish appetizer</i>	€ 32
Tartare di tonno <i>Tuna tartare</i>	€ 29
Tartare di manzo <i>Beef tartare</i>	€ 30
Tartare di manzo <i>Beef tartare</i>	€ 25
Prosciutto crudo di S. Daniele con mozzarella di bufala <i>San Daniele raw ham with buffalo mozzarella</i>	€ 25
Antipasto di verdure di stagione <i>Seasonal vegetable appetizer</i>	€ 22
Caprese con mozzarella di bufala e misticanza <i>Caprese with buffalo mozzarella and mixed salad</i>	€ 21

Primi piatti

Linguine allo scoglio sgusciato con pomodorini freschi <i>Shelled seafood linguine with fresh cherry tomatoes</i>	€ 27
Gnocchi neri alla busar� con scampi <i>Busar� black dumplings with prawns</i>	€ 27
Spaghettoni con canocchie e gamberoni Rossi con pomodorini freschi <i>Spaghettoni with shrimp and red prawns with fresh cherry tomatoes</i>	€ 28
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 23
Paccheri con pesto di nocciola, pomodorini secchi e guanciaie croccante <i>Paccheri with hazelnut pesto, dried tomatoes and crispy bacon</i>	€ 26
Mafalde con pesto di basilico fatto in casa e pinoli tostati al forno <i>Mafalde with homemade basil pesto and oven-roasted pine nuts</i>	€ 22

Pappardelle con ragù di manzo e funghi porcini € 23
Pappardelle with beef ragout and porcini mushrooms

Tagliatelle fresche con piennolo giallo del Vesuvio basilico € 20
fresco e pecorino romano
Fresh tagliatelle with yellow piennolo from Vesuvius, fresh basil and pecorino romano

Secondi piatti

Filetto di orate al forno con patate e verdure € 32
Baked sea bream fillet with potatoes and vegetables

Filetto di rombo alla mediterranea con polenta € 33
Mediterranean-style turbot fillet with polenta

Scampi e calamari fritti con polenta € 32
Fried scampi and squid with polenta

Tagliata di tonno con crema di patate e noci € 33
Tuna steak with potato and walnut cream

Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno € 34
Beef fillet with green pepper and baked potatoes

Filetto di manzo ai ferri con caponata di verdure € 30
Grilled fillet of beef with vegetable caponata

Costolette di agnello impanate(o ai ferri)con patate fritte € 28
Breaded (or grilled) lamb chops with fried potatoes

Tagliata di manzo con misticanza grana pomodorini con € 28
caponata di verdure
Sliced beef with parmesan salad, cherry tomatoes with vegetable caponata

Dessert

CHEESE CAKE € 8

MOUSSE AL CIOCCOLATO € 8

TIRAMISÙ € 8

MINIMO 2 PORTATE A PERSONA



Acqua da 0,75	€ 5
Birra alla spina	€ 8
Birre artigianali in bottiglia	€ 10
Vini al calice	€ 6
Caffè	€ 3
Amari, grappe e distillati	€ da 6 a € 15
Aperitivi e Cocktails	€ 6
Spritz	€ 6
Bellini	€ 8
Mojito	€ 10
Negroni	€ 10
Long Island	€ 10

Vini Rossi

Merlot	€ 25
Refosco Riserva	€ 30
Valpolicella classico	€ 35
Ripasso della Valpolicella	€ 40
Chianti classico DOCG	€ 35
Nobile di Montepulciano DOCG	€ 45
Primoripasso della Valpolicella	€ 65
Amarone della Valpolicella DOCG	€ 90

Vini Bianchi

Chardonnay	€ 25
Pinot Grigio	€ 28
Sauvignon	€ 28
Friulano DOC	€ 30
Gewurtztraminer DOC	€ 35
Ribolla Gialla DOC	€ 35
Edda IGT Bianco Siciliano	€ 40

Bollicine

Prosecco Extra Dry del Gatoletto	€ 25
Prosecco Brut DOCG	€ 30
Trentodoc Brut Millesimato	€ 38
Franciacorta Brut	€ 40
Franciacorta Saten	€ 45