



Il Ristorante Le Nuvole

Antipasti - Starters

- ◇ *Caprese Mozzarella e Pomodoro* € 10,00
Caprese Mozzarella Cheese and Tomatoes
- ◇ *Parmigiana di Melanzane 2.0* € 12,00
Eggplant Neapolitan Parmigiana
- ◇ *Tartare di Manzo con Stracciata di Bufala e Granella di Tarallo* € 16,00
Beef Tartare with Buffalo Cheese and Chopped Tarallo
- ◇ *Tagliatelle di Seppia* Grigliata su Rucola
con Sedano Crispy e Tarallo Napoletano* € 14,00
Roasted Cuttlefish* Julienne with Rocket, Crispy Celery and Neapolitan Tarallo
- ◇ *Polpo Scottato* al Rosmarino con Spuma di Patate al Limone,
Salsa al Peperone e Cimette di Rapa* € 16,00
Grilled Octopus* with Rosemary, Potato Mousse with Lemon,
Pepper Sauce and Turnip Greens
- ◇ *Tiepido di Mare* su Letto di Scarola* € 15,00
Octopus*, Squid* and Shrimps* Sautè with Escarole

Primi Piatti - First Courses

- ◇ *Zuppa Campagnola con Porcini, Fagioli Cannellini e Castagne* € 10,00
Campagnola Soup with Porcini Mushrooms, Cannellini Beans and Chestnuts
- ◇ *Linguine al Limone con Provolone e Tarallo sbriciolato* € 12,00
Flat Spaghetti with Lemon Cream, Provolone Cheese and Neapolitan tarallo Crumble
- ◇ *Candele Spezzate alla Genovese Tradizionale* € 15,00
Pasta with Traditional Neapolitan Onion Cream and Beef
- ◇ *Fettucelle con Crema di Pecorino, Zucca, Funghi Porcini e Salsiccia* €15,00
"Tagliatelle" with Pecorino Cream, Pumpkin, Porcini Mushrooms and Sausages
- ◇ *Spaghettone ai Frutti di Mare* € 16,00
Spaghetti with Clams and Mulles
- ◇ *Risotto Mantecato al Baccalà* con Scarola Croccante, Pomodori Confit e Noci* € 16,00
Risotto with Salted Cod*, Crispy Escarole, Confit Tomatoes and Nuts
- ◇ *Paccheri alla Rana Pescatrice* con Pomodorino Giallo al Forno e Crumble di Olive* € 18,00
Pasta with Anglerfish*, Yellow Cherry Tomatoes and Olives Crumble

Su richiesta pasta senza glutine – On request Pasta Gluten Free

Coperto / Cover Charge / Couvert / Gedeck € 2,00

Secondi Piatti - Second Courses

- ◇ *Filetto di Maialino con riduzione di Aglianico e Chips Homemade* € 12,00
Pork Fillet with Red Wine Reduction and Chips Homemade
- ◇ *Galletto "alla Diavola" su Pomodorini e Crumble di Olive Nere* € 15,00
Con Salsa Piccante di Peperone Rosso e Patate al forno
"Rotisserie" Chicken with Baked Cherry Tomatoes, Black Olives Crumble,
Spicy Pepper Sauce and Baked Potatoes
- ◇ *Bistecca di Manzo ai Ferri con Rucola, Grana e Pomodorini* € 16,00
Grilled Beef Steak with Rocket, Grana Cheese Flakes and Cherry Tomatoes
- ◇ *Frittura di Gamberi * e Calamari * con Verdurine Pastellate* € 16,00
Neapolitan Fried Squids and Shrimps with Battered Vegetables
- ◇ *Baccalà* al pane saporito su Friarielli Napoletani e Olive Nere* € 16,00
*Salted cod with Tasty Bread, Black Olives Crumble and Neapolitan Broccoli
- ◇ *Trancio di Ricciola su Vellutata di Patate e Asparagi* € 18,00
Curls of Amberjack with Potatoes and Asparagus Cream

Contorni - Side Dish

- Misticanza con Pomodorini* € 4,00
Mixed Salad with Cherry Tomatoes
- Patate Fritte o al Forno* € 4,00
Fried or Baked Potatoes
- Zucchine e Melanzane Grigliate* € 4,00
Grilled Courgettes and Aubergines
- Melanzane a Funghetto* € 5,00
Fried Aubergines with Cherry Tomatoes
- Scarole alla Napoletana con Olive e Capperi* € 5,00
Escarole with Olives and Capers Neapolitan Style

Coperto / Cover Charge / Couvert / Gedeck, € 2,00

Dessert

- ◇ *Tagliata di Frutta* € 5,00
Mixed Fresh Fruit

- ◇ *Coppetta di Gelato* € 5,00
Ice Cream Cup

- ◇ *Crema Catalana* € 5,00
Catalan Cream

- ◇ *Torta Caprese* € 5,00
Caprese Cake (Dark chocolate cake with Almonds and Peanuts) Gluten free

- ◇ *Tiramisù* € 6,00

- ◇ *Tortino al Cioccolato con Cuore Caldo* € 7,00
Warm Chocolate Heart Cake

ELENCO SOSTANZE ALLERGIZZANTI

ALLERGENES

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

List of used allergenes as stated by Reg. 1169/2011 UE

Prodotti congelati segnalati * - Frozen Products *

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>1. Cereals containing Gluten and derivative</i>	8. Frutta a guscio <i>8. Nuts</i>
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati <i>2. Shellfish and Shellfish Products and their derivative</i>	9. Sedano e prodotti a base di sedano <i>9. Celery and Celery Products</i>
3. Uova e prodotti a base di uova <i>3. Eggs and Egg Products</i>	10. Senape e prodotti a base di senape <i>10. Mustard and Mustard Products</i>
4. Pesce e prodotti a base di pesce <i>4. Fish and Fish Products</i>	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>11. Sesame Seed and Sesame Seed Products</i>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>5. Groundnuts and Groundnuts Products</i>	12. Anidride solforosa e solfiti <i>12. Sulphur dioxide and Sulphites</i>
6. Soia e prodotti a base di soia <i>6. Soy and Soy Products</i>	13. Lupini e prodotti a base di lupini <i>13. Sea Lupins and Sea Lupin Products</i>
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>7. Milk and Milk products (including Lactose)</i>	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>14. Molluscs and Mollusc Products</i>

IMPORTANTE - IMPORTANT INFORMATION

I gentili Ospiti interessati da allergie alimentari e/o da celiachia sono pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Indicazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio che fornirà l'elenco degli allergeni presenti nei piatti proposti nel nostro Ristorante.

Dear Guest, If you are affected by food allergies and/ or celiac disease, please communicate us at the moment of the order.

If you need information about the presence of substances and products that may cause allergies or intolerances, please ask the staff who will provide the list of allergens present in the dishes offered in our Restaurant ask.