

Meridionale

CENA - DINNER



Antipasti

Hors D'Oeuvre

- Cozze alla Marinara con pachino e crostini di pane** € 10.00
Mussels Sautéed with cherry tomatoes and toasted bread
- Zeppole e Pizzelle** € 9.00 
Salty fried dough-plain, and fried Napolitan pizza
- Tortino di zucca con fonduta di pecorino** € 10.00  
Pumpkin pie with pecorino cheese creame sauce
- Caponatina Siciliana** € 9.00   
Vegetables Caponata Sicilian style
- Tortino di gamberi e carciofi con crema di zucca e carasau** € 13.00
Prawns flan and Artichokes with pumpkin cream and Carasau bread
- Polpettina di ricotta e 'Nduja** € 10.00
Ricotta and 'Nduja' Croquettes
- Polpettina di cicoria con crema di pecorino e guanciale croccante** € 10.00
Chicory croquettes with pecorino cheese cream and crispy bacon
- Gran Misto Meridionale - per due persone /for two people** € 24.00
Tortino zucca, Polpette cicoria, Cozza marinara, Pizzella, Polpette ricotta Pumpkin Pie, Chocory Croquette, Mussels, fried dough-plain, Ricotta and 'Nduja Croquettes

Primi Piatti

First Courses

- Orecchiette con pesce spada, pachino, melanzane olive e capperi** € 13.00
Orecchiette with swordfish, cherry tomato, aubergine, olives and capers
- Schiaffoni al ragù napoletano con ricotta** € 12.00
Schiaffoni pasta with Napolitan ragù meat sauce and ricotta cheese
- Fettuccine al ragù bianco di manzo e carciofi** € 12.00
Fettuccine in white beef ragù and artichokes
- Tonnarelli alla Norma** € 10.00 
Tonnarelli tomato, aubergine and salty ricotta cheese
- Paccheri all'Amatriciana** € 11.00
Mezze maniche pasta with tomato sauce, bacon and pecorino cheese
- Spaghetti alla Carbonara** € 11.00
Spaghetti with yolk eggs cream, bacon, pecorino cheese, black pepper
- Tonnarelli Cacio e pepe** € 10.00 
Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper
- Tonnarelli Vongole e Bottarga** € 14.00
Tonnarelli Clams and Bottargo
- Orecchiette con cime di rapa, burrata e tarallo** € 12.00 
Orecchiette with turnip tops, burrata cheese and 'tarallo'






Secondi Piatti

Second Course

- Filetto di manzo al mirto di Sardegna con patate al forno (gr 200)** € 20.00
Beef fillet with Sardinia myrtle sauce with baked potatoes
- Bocconcini di vitella, salvia, zafferano e patate al forno** € 18.00
Veal strips with sage, saffron and baked potatoes
- Stinco di agnello alla cacciatora con patate al forno** € 16.00 
Baked lamb shank with cherry tomatoes and white wine with baked potatoes
- Tonno al pistacchio con insalata mista** € 16.00 
Tuna in pistachio crust with mix salad
- Spigola in crosta di fiori di zucca, mandorle e patate con wok di verdure** € 16.00
Sea bass in zucchini flower, almond and potatoes crust with wok vegetables
- Pesce Spada alla Siciliana con tortino di caponata** € 18.00
Swordfish with cherry tomatoes, black olives, capers and caponata vegetales
- Parmigiana di melanzane con burrata** € 15.00 
Aubergine 'Parmigiana' with burrata cheese

Dolci e Frutta

Dessert and Fruit

- Tiramisù 'Meridionale'** € 7.00
*(mandorle caramellate e cioccolato di Modica)
Meridionale Tiramisù (Caramelized almond and Modica chocolate)*
- Panna cotta al pistacchio** € 6.00 
Pistachio cooked cream pudding
- Torta Caprese con gelato alla vaniglia** € 6.00 
Chocolate and almond Caprese tart
- Pastiera Napoletana** € 6.00
Napolitan tart with ricotta cheese and orange candied
- Semifreddo al croccantino di sesamo** € 6.00 
Frozen mousse with sesame crunch
- Sorbetto al limone e Martini bianco** € 5.00 
Lemon and white Martini sorbet
- Ananas** € 6.00 
Pineapple

Vegetariano  Vegetarian  Vegano  Vegan  Senza Glutine  Gluten Free

Su richiesta, i Ns piatti possono essere preparati senza glutine - Chiedi al Ns Personale di Sala

On request, our dishes can be prepared without gluten - ask to our Staff