



# Meridionale



PRANZO SABATO e DOMENICA  
Saturday and Sunday Launch

## 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