

Meridionale

Antipasti Crudi

Entrees 'Raw Fish'

€

Ostrica

Oyster

cad. 3

each

Carpaccio di Spigola con zucchine marinate, olive e capperi

15

Seabass Carpaccio with lemon marinated zucchine, olives and capers

Misto Crudo Meridionale (Carpaccio di Spigola, 2 Ostriche, 4 Gamberoni)

26

Mix Raw fish Platter (Seabass Carpaccio, 2 Oysters, 4 Prawns)

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (Abbattimento) conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

The fish eaten raw has undergone a preventive remediation treatment (abatement) in compliance with the law of the EC Regulation 853/2004

Antipasti Cotti

Entrees - Cooked

€

Cozze alla Marinara con pachino e crostini di pane

10

Mussels Sautéed with cherry tomatoes and toasted bread

Polpo rosticciato, patate, olive e pachino

13

Roasted octopus with potatoes, olives and cherry tomatoes

Bruschetta con burrata, alici, gamberi e pachino

13

Bruschetta toasted bread with burrata cheese, anchovies, prawns and cherry tomatoes

Tortino di zucca con fonduta di pecorino



10

Pumpkin pie with pecorino cheese cream sauce

Polpettine di melanzane e tonno

11

Aubergine and Tuna breaded croquettes

Polpettina di cicoria con crema di pecorino e guanciaie croccante

11

Chicory croquettes with pecorino cheese cream and crispy bacon

Meridionale

Primi Piatti

First Courses

€

Spaghetti allo scoglio (Cozze, Gamberone, Calamari)

13

Scoglio' Spaghetti with Seafood (Mussels, Prawns, Squids)

Tonnarelli gamberoni e pistacchio

13

Gamberoni' Tonnarelli home made pasta with king prawns and pistacho

Orecchiette alla siciliana (Tonno, Melanzane, Olive, Capperi, Pachino)

12

'Siciliana' Orecchiette with tuna, aubergine, pachino tomato, olives and capers

Schiaffoni al ragù Napoletano con ricotta vaccina

11

Napoli' Schiaffoni pasta with Napolitan ragù meat sauce and ricotta cheese

Paccheri all'Amatriciana

10

'Amatriciana' Paccheri pasta with tomato sauce, bacon and pecorino cheese

Spaghetti alla Carbonara

10

Carbonara' Spaghetti with yolk eggs cream, bacon, pecorino cheese, black pepper

Tonnarelli Cacio e pepe



10

'Cacio e Pepe' Home made Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

Orecchiette Cacio, Cicoria e Guanciale croccante

11

'Cacio e Cicoria' Orecchiette Cheese, Chicory and Crispy Bacon

Meridionale

Secondi Piatti

Main Course

€

Frittura di calamari e gamberoni con misticanza

16

Fried Squids and king prawns with little salad

Tonno al pistacchio con insalata mista



16

Tuna in pistachio crust with mix salad

Spigola in crosta di fiori di zucca e mandorle con patate e verdure wok

16

Sea bass in zucchini flower and almond crust with potatoes and wok vegetables

Parmigiana di melanzane con burrata



15

'Parmigiana' Baked aubergine with burrata cheese

Filetto di manzo al mirto di Sardegna con patate al forno (gr 200)

16

Beef fillet with Sardinia myrtle sauce with baked potatoes (gr 200)

Stinco di agnello alla cacciatora con patate al forno

16

Baked lamb shank with cherry tomatoes and white wine with baked potatoes

Cestino di Pane

1

Bread basket

Meridionale

Dolci e Frutta

Dessert and Fruit

€

Panna cotta al pistacchio

Pistacho cooked cream pudding



6

Tiramisù

Tiramisù (Eggs, Biscuits, Coffee, Mascarpone Cheese, Cacao)

6

Semifreddo al croccantino di sesamo e cioccolato fondente

Frozen mousse with sesame crunch and chocolate

6

Sorbetto al limone e Martini bianco

Lemon and white Martini sorbet



6

Biscotti fatti in casa cioccolato e mandorle

Home Made Biscuit chocolate and almond

5

Ananas

Sliced Pineapple



6

 Vegetariano

Vegetarian



Senza Glutine

Gluten Free

È possibile consultare il libro degli allergeni su richiesta

On request it is possible to read the allergen book



Menu



FB 



Instagram 