

# Meridionale

## Take Away Options (From Tuesday to Sunday)

Lunch: from 12.00 to 15.00

**Dinner: Only on reservations before 15.00**

With withdrawal from 19.00 to 21.00

Delivery : (Uber e Deliveroo) Only for Lunch

**20% discount for orders over € 30**

Or

**€ 20 - 'Your Choice Dishes' from our Menu**

(Appetizer \* + First course) \* Excluding raw appetizers

**Gift:**

6 biscuits of our production

Or

**€ 30 - 'Dishes Selected by You from Our Menu**

(Appetizer \* + First + Second) \* Excluding raw appetizers

**Presents :**

6 biscuits of our production

1 66cl beer

 **View Menu** 

# Meridionale

## Antipasti Crudi

## Entrees 'Raw Fish'

€

Ostrica

cad. 3

*Oyster*

*each*

Carpaccio di Spigola con zucchine marinate, olive e capperi

15

*Seabass Carpaccio with lemon marinated zucchini, 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 guancia 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

6

*Pistacho cooked cream pudding*

Tiramisù

6

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

Semifreddo al croccantino di sesamo e cioccolato fondente

6

*Frozen mousse with sesame crunch and chocolate*

Sorbetto al limone e Martini bianco

6

*Lemon and white Martini sorbet*

Biscotti fatti in casa cioccolato e mandorle

5

*Home Made Biscuit chocolate and almond*

Ananas

6

*Sliced Pineapple*

È possibile consultare il libro degli allergeni su richiesta

*On request it is possible to read the allergen book*