



RISTORANTE IL GHIOTTONE

ANTIPASTI

SARDINE IN SAOR

Marinated sardines with onions

€ 8,00

POLPO GRIGLIATO CON PATATE SALTATE

Grilled octopus with potatoes

€ 12,00

SEPPIA IN GUAZZETTO

CON CROSTINI DI PANE GRIGLIATI

Cuttlefish with tomato sauce and bread canapès

€ 10,00

TAGLIERE DI PATANEGRA, CRUDO DI PARMA, BURRATA E GNOCCO FRITTO

Patanegra and ham with burrata and fried bread

€ 12,00

CROSTINI DI POLENTA GRIGLIATI CON FUNGHI PORCINI E SALSA AL GORGONZOLA

Polenta canapès with wild mushrooms and gorgonzola sauce

€ 10,00

CARPACCIO DI CARNE SALADA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

Paper-thin slices of raw beef with rocket and cheese

€ 10,00



RISTORANTE IL GHIOTTONE

PRIMI

SPAGHETTI COZZE, VONGOLE E POMODORINO FRESCO

Spaghetti with mussels, clams

€ 15,00

TROFIE AL PESTO DI PISTACCHIO E GAMBERI

Fresh pasta with sauce of pistachios and shrimps

€ 10,00

GNOCCHI AL NERO DI SEPIA SU SALSA AL SALMONE

Black dumplings with salmon sauce

€ 10,00

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO

Saffron rice with braised veal shake slice

€ 15,00

RAVIOLI DI PATANEGRA AL BURRO FUSO

Ravioli with Patanegra and butter

€ 12,00

TAGLIATELLE FRESCHE AI FUNGHI PORCINI

Fresh tagliatelle with mushrooms

€ 12,00



RISTORANTE IL GHIOTTONE

SECONDI

BACCALA' CON POLENTA

Puree of dried codfish with cornmeal

€ 15,00

FRITTO MISTO DI PESCE CON VERDURE IN TEMPURA

Mix fried fish with fried vegetables

€ 15,00

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

Fish of the day grilled

€ 13,00

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI PORCINI

Grilled sliced beef with mushrooms

€ 20,00

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled beef steak

€ 20,00

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Milanese veal chop (breaded)

€ 18,00

CONTORNI

PATATE FRITTE - *Fried potatoes*

VERDURE BOLLITE - *Boilled vegetables*

VERDURE GRIGLiate - *Grilled vegetables*

INSALATA MISTA - *Mix salad*

€ 4,00

RISTORANTE IL GHIOTTONE

PINSE

LE ORIGINI

FORNARINA - olio, sale, rosmarino - € 6,00

MARINARA - pomodoro, aglio, origano - € 6,00

MARGHERITA - pomodoro, mozzarella, basilico - € 7,00

LE CLASSICHE

PROSCIUTTO COTTO - mozzarella, prosciutto cotto - € 8,00

QUATTRO FORMAGGI - mozzarella, salsa ai formaggi, zola - € 9,00

PRIMAVERA - mozz. , prosc. crudo, rucola, scaglie di grana - € 9,00

AMERICANA - mozzarella, wurstel, patatine fritte - € 8,00

VEGETARIANA - mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni - € 8,00

TIROLESE - mozzarella, speck, brie - € 8,00

DIAVOLA - mozzarella, salame piccante - € 8,00

LE SPECIALI

GHIOTTONA - mozzarella, acciughe, peperoni, salsiccia - € 10,00

BUFALONA - pomodoro, crudo di Parma, valeriana, mozzarella bufala fresca - € 12,00

LIGURE - mozzarella di bufala, pesto, olive taggiasche, pomodorino fresco - € 10,00

ROMAGNOLA - crudo di Parma, stracchino - € 10,00

SPAGNOLA - lardo di Patanegra, miele - € 9,00

GAMBERI e ZUCCHINE - mortadella, gamberi, zucchine grigliate - € 10,00

DOLCECARCIOFO - pomodoro, burrata, carciofi, crudo di Parma, pomodorino - € 12,00

GUSTOSISSIMA - scamorza aff., mozzarella, funghi trifolati, pom. secchi, pr. cotto - € 12,00

FIORDIFUNGO - pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola - € 13,00

SALSICCIA e FRIARIELLI - pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli - € 10,00

SICILIANA - pom., olive taggiasche, filetti agguighe, capperi, tonno, pom. secchi - € 13,00

RISTORANTE IL GHIOTTONE

DOLCI

LA NOSTRA TORTA DI MELE

Home made apple cake

€ 5,00

I NOSTRI SEMIFREDDI

Home made parfait

€ 5,00

MERINGATA

Meringue cake

€ 5,00

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Chocolate soufflé

€ 5,00

GELATO

Ice cream

€ 5,00

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

€ 5,00