

Antipasti

Chef Paolo D'Avena

Paté della Casa "Il Solferino"

Terrina di Melanzane Mediterranea

Stracciatella di Burrata con Pomodorini e Songino

Bresaola di Manzo con Rucola e Grana

Culatello di Zibello

Funghi Porcini alla Genovese

Padellata di Seppie con Funghi Porcini

Code di Gamberi con Crema di Ceci

Piovra al Forno con Puré di Fave

Grand Plateaux di Pesce Crudo (tonno, branzino, salmone, scampi e gamberi)

Ostriche Francesi

Primi

Chef Nino D'Arenzo

Risotto alla Milanese "Il Solferino"

Paccheri di Gragnano "Il Solferino"

Gnocchi Verdi al Gorgonzola e Pistacchi

Pappardelle con Funghi Porcini

Tortelloni di Pesce "il Solferino"

Risotto al Nero di Seppia con Pecorino

Spaghetti alle Vongole Veraci

Fave e Cicorie alla Pugliese

Zuppa di Patate e Funghi Porcini

Secondi

Chef Savino Antonacci

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Pomodorini e Rucola

Tagliata di Angus con Funghi Porcini

Tartare di Filetto D'Angus

Ossobuco di Vitello con Risotto alla Milanese

Scottadito d'Agnello alla Griglia

Filetto D'Angus All'Alpina

Fiorentina di Scottona D'Angus X 2 pers

Tartare di Tonno e Scampi

Tartare di Salmone

Tartare di Branzino

Filetto di Cernia "Il Solferino"

Filetto di Tonno del Mediterraneo Scottato con semi di Papavero

Gran Fritto Misto Mare con Zucchine "Il Solferino"

Julienne di Rombo con Tortino di Patate e Pistacchio

Branzino "Pescato" In Crosta di Sale X 2 pers

Le Nostre Verdure

Verdura alla Griglia

Insalata Mista di Stagione

Patate al Forno

Cicoria "Catalogna" Aglio, Olio e Peperoncino

Padellata di Patate e Funghi Porcini

La nostra pasticceria e frutta

Maestro Pasticcere Fabio Broggi

Tiramisù "Il Solferino".

Millefoglie con Crema Chantilly

Torta di Mele Calda con Gelato alla Crema

Tortino al Cioccolato

Gran Dessert "Il Solferino"

Gelati "Il Solferino"

Sorbetti di Frutta "Il Solferino"

Ananas Fresco

Fragole

Frutti di Bosco

Starters

Chef Paolo D'Avena

Home Made Liver Paté "Il Solferino"

Aubergines Terrine Mediterranean Style

Stracciatella of Burrata Cheese with Fresh Cherry Tomatoes and Field Salad

Beef Bresaola with Rocket Salad and Parmesan Cheese Slices

Culatello of Zibello

Fresh Porcini Mushrooms Genovese Style

Soutè of Cuttlefish with Fresh Porcini Mushrooms

Prawn Tails with Chickpeas cream

Baked Octopus with Fava Beans Puree

Grand Plateaux of Raw Fish (tuna, sea bass, salmon, scampi and red prawn)

French Oysters

Pastas and Risottos

Chef Nino D'Arenzo

Risotto Milanese Style "Il Solferino"

Paccheri of Gragnano "Il Solferino"

Green Gnocchi with Gorgonzola Cheese Cream and Pistachios

Home Made Pappardelle Pasta with Fresh Porcini Mushrooms

Home Made Fish Ravioli "il Solferino"

Risotto with Cuttlefish Ink with Pecorino Cheese

Spaghetti with Clams

Fava Beans puree with Chicory Pugliese Style

Potato and Fresh Porcini Mushrooms Soup

Main Courses

Chef Savino Antonacci

Veal Cutlet Milanese Style with Rocket Salad and Fresh Cherry Tomatoes

Soutè of fresh Porcini Mushrooms with Potatoes

Angus Sirloin Steak sliced with Fresh Porcini Mushrooms

Angus Beef Tartare

Veal Ossobuco with Risotto Milanese Style

Lamb Cutlets at Grill

Angus Beef Fillet Alpina Style

Angus T-Bone Steak X 2 pers

Tuna Fish and Scampi Tartare

Salmon Fish Tartare

Sea Bass Tartare

Grouper Fish Fillet "Il Solferino"

Tuna Fish Fillet Mediterranean Style with Poppy Seeds

Great Fried Sea Food Plate with Fried Zucchini "Il Solferino"

Julienne of Turbot Fish with cake of Potatoes and Pistachios

Sea Bass Baked in Salt Marine X 2 pers

Vegetables and Salads

Mix of Grill Vegetables

Mixed Salad of the Season

Baked Potatoes

Chicory "Catalogna" Garlic, Oil and Peperoncino

Soutè of fresh Porcini Mushrooms

Desserts and Fruits

Chief pastry cook Fabio Broggi

Tiramisù (soft cake made with mild Italian biscuits, coffee and cream)

“Millefoglie” pastry with Chantilly cream

(cake made in leaf paste, each layer filled with Chantilly cream)

Hot apple pie with vanilla ice cream

Molten chocolate cake with vanilla ice cream

Big choice of desserts “Il Solferino” style

Fresh ice cream “Il Solferino” style

Sorbet of fruit “Il Solferino” style

Fresh pineapple

Strawberries

Forrest fruits