

Antipasti

Chef Silvio Giorgetti

Paté della Casa "Il Solferino"	€ 18,00
Flan di asparagi e piselli con coulis di carote	€18,00
Insalata di finocchi guacamole avocado e Parmigiano Reggiano	€ 20,00
Stracciatella di burrata con songino e pomodorini	€ 20,00
Mozzarella di bufala Mondragone tricolore	€ 20,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con melone mantovano	€ 20,00
Bresaola punta d'anca valtellinese con petali di Parmigiano Reggiano e rucola	€ 22,00
Terrina di melanzane con vellutata di pomodoro e crema di basilico	€ 22,00
Asparagi alla Bismarck	€ 22,00
Culatello di Zibello	€ 24,00

Carpaccio di alici con aceto di lamponi	€ 24,00
Insalata tiepida di seppie con fragole melone e mentuccia	€ 26,00
Piovra alla griglia con stracciatella di burrata e coulis di pomodoro	€ 26,00
Code di gamberi alla catalana	€26,00
Grand plateaux di pesce crudo (tonno, branzino, salmone, scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo)	€ 36,00
Ostriche	cad. € 8,00

Primi

Chef Miri Curti

Risotto alla milanese "Il Solferino" Cascina San Maiolo	€ 20,00
Risotto verde con stracciatella di burrata	€ 20,00
Paccheri di Gragnano "Il Solferino"	€ 20,00
Trofie al bronzo con pesto alla genovese	€ 20,00
Orecchiette alla crudaiola con rucola selvatica pomodorino fresco e ricotta marzotica	€ 20,00
Ravioli verdi con burrata e pomodoro in crema di basilico	€ 24,00
Gnocchi al pomodoro fresco con stracciatella di burrata	€ 24,00
Tortelloni di pesce "Il Solferino"	€ 26,00

Risotto ai frutti di mare	€ 26,00
Spaghetti alla carbonara di mare	€ 26,00
Linguine con calamaretti acciughe e colatura di alici	€ 28,00
Tonnarelli cacio e pepe con tartare di gamberi rossi di Mazara	€ 28,00
Minestrone di riso	€18,00
Fave e cicoria alla pugliese	€ 18,00
Zuppa di legumi primavera	€ 20,00

Secondi

Chef Savino Antonacci

Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini e rucola	€ 34,00
Tagliata di Angus con spinaci novelli croccanti e Parmigiano Reggiano	€ 34,00
Ossobuco di vitello con risotto alla milanese	€ 36,00
Filetto di Angus al pepe rosa con pistilli di zafferano	€ 36,00
Fiorentina di Scottona di Angus x 2 persone	€ 82,00
Totanetti alla mediterranea	€ 34,00
Bocconcini di salmone in crosta di sesamo alla griglia	€ 34,00
Gran fritto misto mare con fiori di zucca "Il Solferino"	€ 36,00
Filetto di tonno del Mediterraneo scottato in crosta di semi di papavero	€ 36,00
Gamberoni reali saltati in padella aglio olio e peperoncino	€ 36,00
Branzino "pescato" in crosta di sale x 2 persone	€ 82,00

Delizie estive

Chef Savino Antonacci

Vitello tonnato	€ 30,00
Insalata tiepida di mare	€ 30,00
Carpaccio di filetto di Angus con sedano bianco e grana	€ 30,00
Insalata di filetto di Angus con aceto balsamico e Parmigiano Reggiano	€30,00
Tartare di Angus	€ 32,00
Tartare di tonno e scampi	€ 34,00

Formaggi

Parmigiano Reggiano vacche rosse stagionato 30 mesi; Pecorino di Pienza stagionato in fossa; Castelmagno delle Langhe; Gorgonzola e noci Gran Riserva s.q.

Le nostre verdure

Patate “vialetto” croccanti	€ 10,00
Insalata mista di stagione	€ 10,00
Verdure miste cotte al vapore	€ 10,00
Verdure miste grigliate	€ 10,00
Cicoria aglio olio peperoncino	€ 12,00
Insalata rucola e grana	€ 14,00
Asparagi olio e limone	€ 16,00

Coperto e servizio € 5,00

Starters

Chef Silvio Giorgetti

Home made liver paté “Il Solferino style”	€18,00
Asparagus and green peas flan with carrot coulis	€18,00
Fennel salad with guacamole avocado and Parmigiano Reggiano cheese	€ 20,00
Fresh creamy burrata cheese with field salad and cherry tomatoes	€ 20,00
Buffalo mozzarella cheese from Mondragone caprese style	€ 20,00
Parma ham 24 months with fresh Mantua melon	€ 20,00
Bresaola valtellinese with slices of Parmigiano Reggiano cheese and rocket salad	€ 22,00
Eggplant terrine with tomato sauce and basil cream	€22,00
“Asparagus Bismarck style”	€ 22,00
“Culatello di Zibello” (the best cut of dry-cured ham)	€ 24,00
Fresh raw anchovies marinated with raspberry vinegar	€ 24,00
Warm squid salad with strawberries melon and mint	€ 26,00
Grilled octopus with fresh creamy burrata cheese “stracciatella” and tomato coulis	€ 26,00
Prawn tails Catalan style	€ 26,00
Gran plateau of assorted fillets of fresh raw fish (tuna fish, sea-bass, salmon, king prawns and red prawns Mazara del Vallo)	€ 36,00
Oysters	each € 8,00

Pasta's and Rice

Chef Miri Curti

Risotto “Milanese style” Cascina San Maiolo	€ 20,00
Fresh green vegetables risotto with fresh creamy “stracciatella”cheese	€ 20,00
Paccheri pasta from Gragnano “Il Solferino style”	€ 20,00
Fresh pasta “trofie” bronze style with genovese pesto	€ 20,00
Home made orecchiette pasta “Crudaiola style” with rocket salad fresh tomatos and ricotta cheese	€ 20,00

Home made green ravioli al basilic stuffed with tomatoes and burrata cheese	€ 24,00
Gnocchi with cherry tomatoes base and burrata cheese	€ 24,00
Home made ravioli stuffed with fresh fish “Il Solferino style”	€ 26,00
Risotto with sea food	€ 26,00
Spaghetti with sea food carbonara	€ 26,00
Linguine home made pasta with squid, anchovy sauce and crunchy crumbs	€ 28,00
Fresh Tonnarelli pasta with cacio cheese, pepper and red shrimp tartare from Mazara	€ 28.00
Rice minestrone	€ 18,00
Fava beans mashed with chicory “pugliese style”	€ 18,00
Spring legumes soup	€ 20,00

Main course

Chef Savino Antonacci

Breaded veal cutlet “Milanese style” with rocket salad and fresh tomatoes	€ 34,00
Angus sirloin steak sliced with crisp novelli spinach and slices of parmesan cheese	€ 34,00
Ossobuco of veal served with risotto “Milanese style”	€ 36,00
Angus beef filet at pink pepper with saffron pistils	€ 36,00
Grilled Angus t-bone steak	x 2 pers. € 82,00
Baby squid “Mediterranean style”	€ 34,00
Sesame-crusted grilled salmon	€ 34,00
Mixed fried seafood with pumpkin flowers “Il Solferino Style”	€ 36,00
Mediterranean tuna steak in poppy seed crust	€ 36,00
King prawns sauté in garlic oil and chilli pepper	€ 36,00
Sea-bass baked in a salt crust	x 2 pers. € 82,00

Cold summer dishes

Chef Savino Antonacci

Cold veal slices with tuna sauce	€ 30,00	
Sea-food salad	€ 30,00	
Angus beef carpaccio with white celery and Parmigiano Reggiano cheese	€30,00	
Salad of thin sliced Soutè Angus beef and balsamic vinegar	€	30,00
Raw Angus beef tartare	€ 32,00	
Raw tuna fish and prawns tartare	€ 34,00	

Assorted italian cheese

Cheese Parmigiano Reggiano red cows aged 30 months; Pecorino cheese from Pienza pit-aged; Gorgonzola cheese and walnuts Gran Riserva s.q.

Side orders

Chips potatoes	€ 10,00
Mixed salad of the season	€ 10,00
Mixed steamed vegetables	€ 10,00
Mixed grilled vegetables	€ 10,00
Chicory garlic and chilli	€ 12,00
Rocket salad with grana cheese	€ 14,00
Asparagus with olive oil and lemon	€16,00

covert charge and bread € 5,00