



MENU

ANTIPASTI

APPETIZERS

Fantasie di mare

Seafood fancy

10.00€

Insalata di seppie con rucola e pomodorini

Squid with rocket and little tomatoes

10.00€

Gratinato di mare

Gratin of seafood

13.00€

Fantasie di terra

Gratin fancy

10.00€

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

10.00€

Tagliolini pomodori secchi e gamberi rossi
Tagliolini with sun-dried tomatoes and prawns

9.00€

Calamarata al sapore di mare
Calamarata with sea flavour

10.00€

Tagliolini ai funghi porcini
Tagliolini with mushrooms

9.00€

Strozzapreti alla siciliana
Strozzapreti with aubergines and mozzarella

7.00€

SECONDI PIATTI DI PESCE

SECOND COURSE OF FISH

Filetto di orata con julienne di patate
Fillet of sea bream with potato julienne

10.00€

Frittura di pesce

Fried fish

12.00€

Grigliata di pesce

Grille fish

12.00€

Tianiello Torrese

(molluschi, crostacei, frutti di mare)

Tieniello Torrese

(soup with mollusks, crustacean, sea food)

12.00€

Gamberoni

(alla Casa Rossa, al forno, alla brace, al gratin)

Prawns

(Casa Rossa way, baked, grilled, au gratin)

15.00€

SECONDI PIATTI DI CARNE
SECOND COURSE OF MEAT

Bistecca di vitello

Veal steak

15.00€

Grigliata di carne

Mixed grilled meat

12.00€

Costata di vitello

Veal cutlet

8.00€

CONTORNI
SIDE DISHES

Insalatone

Salads

6.00€

Insalata mista

Mixed salad

3.00€

Patatine fritte

French fries

4.00€

Verdure grigliate

Grilled vegetables

4.00€

FRUTTA

FRUIT

Affettato di frutta

Medley of fruit

3.00€

Affettato di frutta caramellato

Medley of candy fruit

4.00€

Ananas

Pineapple

4.00€

DESSERT

DESSERT

Dolce del giorno

Dessert of the day

4.00€