



SHABBAT BUFFET MENU VENERDI

ANTIPASTI

Hummus
Babaganoush
Alici marinate. (4, 12)
Melanzane a funghetto.
Funghi trifolati. (12)
Zucchine alla scapece. (12)
Peperoni olive e capperi.
Insalata di pollo. (3, 9, 10)
Insalata nizzarda. (3, 4)
Pomodori cuore di bue.
Insalata di pomodorini cipolla e cetrioli.
Insalata di fagioli e tonno. (4)
Riso al naturale.
Insalata di rucola e pomodorini.
Insalata di verdure con mayonese. (3, 10)

PRIMI PIATTI

Pasta al pomodoro con polpette . (1, 7, 9, 12)

SECONDI

Branzino all'acqua pazza. (4, 12)
Pollo con peperoni alla cacciatora. (9, 12)
Polpette di manzo al sugo. (1, 3, 7, 9)

DESSERT

Torta caprese. (3, 7, 8)
Torta al limone. (1, 3, 7)
Torta di carote. (1, 3, 7, 8)
Frutta di stagione.

€180,00 per persona per pasto escluse bevande.

ELENCO DEGLI ALLERGENI

Gentile cliente,

desideriamo informarla che, in conformità al Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, il seguente elenco evidenzia 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menu. La preghiamo di segnalare al personale eventuali allergie, al fine di offrire il miglior servizio possibile a Lei e ai Suoi ospiti.



Glutine cereali



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di Sesamo



Anidride Solforosa



Lupini

ALLERGEN LIST

DEAR GUEST,

WE WISH TO INFORM YOU THAT, IN COMPLIANCE WITH EU REGULATION NO. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011, THE FOLLOWING LIST HIGHLIGHTS 14 FAMILIES OF ALLERGENS PRESENT IN OUR MENU. PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES, IN ORDER TO PROVIDE THE BEST POSSIBLE SERVICE TO YOU AND YOUR GUESTS.



Gluten cereals



Eggs



Fish



Peanuts



Soy



Tree nuts



Celery



Mustard



Sesame Seeds



Sulphur Dioxide



Lupins



Capri Kasher
RESTAURANT

SHABBAT BUFFET MENU FRIDAY

STARTERS

Hummus
Babaganoush
Marinated anchovies. (4, 12)
Sautéed aubergines.
Sautéed mushrooms. (12)
Courgettes alla scapece. (12)
Peppers, olives and capers.
Chicken salad. (3, 9, 10)
Niçoise salad. (3, 4)
Beefheart tomatoes.
Cherry tomato, onion and cucumber salad.
Bean and tuna salad. (4)
Plain rice.
Rocket and cherry tomato salad.
Vegetable salad with mayonnaise. (3, 10)

FIRST COURSES

Baked pasta with meatballs. (1, 7, 9, 12)

MAIN COURSES

Sea bass in acqua pazza. (4, 12)
Chicken with peppers alla cacciatora. (9, 12)
Beef meatballs in tomato sauce. (1, 3, 7, 9)

DESSERT

Caprese cake. (3, 7, 8)
Lemon cake. (1, 3, 7)
Carrot cake. (1, 3, 7, 8)
Seasonal fruit.

€180.00 per person per meal, beverages excluded.