



Menù



Le mille e una notte



Antipasti di Terra (Appetizer)

Gran Tagliere di Salumi e Formaggi <i>Great Platter of cold cuts and cheeses</i>	€ 16,00
Prosciutto Dolce di Parma <i>Parma's Ham</i>	€ 12,00
Prosciutto e Mozzarella di Bufala <i>Parma's ham and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 15,00
Mozzarella di Bufala Campana con Pachino e Rucola <i>Buffalo mozzarella cheese with cherry tomatoes and rocket salad</i>	€ 10,00
Carpaccio di Bresaola con Rucola e Scaglie di Grana <i>Bresaola Carpaccio with Parmesan and rocket salad</i>	€ 12,00

Antipasti di Mare (Fish Appetizer)

Tris di Affumicati (Salmone*, Tonno*, Pesce Spada*) <i>Trio of smoked fish (Salmon, Tuna, Swordfish)</i>	€ 15,00
Insalata Fresca di Mare* <i>Fresh sea salad</i>	€ 12,00
Carpaccio di Polpo* <i>Octopus carpaccio</i>	€ 10,00
Insalatina Tiepida con Polpo*, Patate e Olive Taggiasche <i>Warm salad with octopus, potatoes and olives</i>	€ 12,00
Soute di Cozze con Crostini di Pane <i>Saute of mussels with tostated bread</i>	€ 10,00
Salmone Marinato al Pepe Rosa <i>Marinated Salmon</i>	€ 15,00
Salmone Affumicato con Burro di Normandia <i>Smoked Salmon with Normandy butter</i>	€ 12,00
Alici* Fritte o Marinate <i>Fried or marinated Anchovies</i>	€ 10,00
Moscardini* Fritti o al Sugo <i>Fried or in tomato sauce moscardini</i>	€ 10,00
Calamaretti* a Strisce Fritti con Origano e Peperoncino <i>Fried striped squid with oregano and chilli pepper</i>	€ 12,00
Gamberetti* con Pomodori Pachino <i>Shrimps with tomato sauce</i>	€ 12,00

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere surgelato



Antipasti di Mare Crudi
(Raw Sea Appetizer)

Ostriche 1 pz <i>Oysters 1 pz</i>	€ 4,00
Scampi Crudi* 1 pz <i>Scampi 1 pz</i>	€ 4,00
Gamberi Rossi Crudi* 1 pz <i>Red prawns 1 pz</i>	€ 4,00
Mazzancolle Crude* 1 pz <i>Mazzancolle shrimps* 1 pz</i>	€ 4,00

I Nostri Fritti
(Cour friend foods)

Fiori di Zucca <i>Fried courgette flower with mozzarella cheese and anchovies</i>	€ 2,50
Filetti di Baccalà* in Pastella <i>Fried Cod Fillet in batter</i>	€ 7,00
Olive Ascolane* (5pz) <i>Stuffed Olives 5pz</i>	€ 6,00
Suppli <i>Fried Rice Ball</i>	€ 2,50
Fritto delle Mille e Una Notte (vegetale) <i>Mixed Vegetable Fry</i>	€ 10,00
Fritto Misto (2 suppli, 1 crocchetta, 3 olive ascolane, 1 fiore di zucca) <i>Mixed Fried</i>	€ 10,00



Le mille e una notte



Le Bruschette

Brie e Noci <i>Brie Cheese and walnuts</i>	€ 4,00
Semplice <i>Eco oil with garlic</i>	€ 3,00
Mozzarella di Bufala e Alici <i>Buffalo mozzarella cheese and anchovies</i>	€ 4,00
Pomodoro e Basilico <i>Cherry Tomato and basil</i>	€ 3,00
Prosciutto e Mozzarella <i>parma ham and mozzarella cheese</i>	€ 4,00

Le Insalate *(Salads)*

Italy Doc <i>(insalata verde, bufala campana, pachino, olive taggiasche e basilico)</i> <i>(green salad, buffalo mozzarella cheese, cherry tomato, basil and olives)</i>	€ 10,00
Caesar Salad <i>(petto di pollo, lattuga romana, parmigiano reggiano, pane tostato, salsa caesar)</i> <i>(grilled chicken, green salad, parmesan, toasted bread and caesar sauce)</i>	€ 10,00
Insalata Greca <i>(pomodori, cetrioli affettati, cipolle, feta, olive taggiasche, sale, origano e olio d'oliva)</i> <i>(fresh tomato, cucumbers, onion, feta cheese, olives)</i>	€ 10,00
Insalata Caprese <i>(pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico, olio evo)</i> <i>(fresh tomato, buffalo mozzarella cheese, basil)</i>	€ 10,00

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere surgelato



Primi Piatti di Terra
(First Courses)

Tagliolini ai Funghi Porcini* <i>Tagliolini with porcini mushroom</i>	€ 14,00
Fettuccine al Tartufo Nero <i>Fettuccine with black truffle sauce</i>	€ 16,00
Gnocchi al Ragù <i>Gnocchi with bolognese sauce</i>	€ 12,00
Fettuccine al Pomodoro Fresco e Basilico <i>Fettuccine with fresh tomato and basil</i>	€ 11,00
Tonnarelli Cacio e Pepe <i>Tonnarelli with black pepper and cacio cheese</i>	€ 12,00
Rigatoni all'Amatriciana <i>Rigatoni with bacon, tomato sauce and parmigiano cheese</i>	€ 12,00
Spaghetti alla Carbonara Tradizionale <i>Spaghetti with eggs sauce, bacon and pecorino cheese</i>	€ 12,00
Fettuccine Alfredo <i>Fettuccine with alfredo sauce (Butter, kinless chicrin, cream, chesess and pepper)</i>	€ 12,00

Primi Piatti di Mare
(Sea first Courses)

Spaghetti alle Vongole Veraci <i>Spaghetti with clams</i>	€ 13,00
Linguine all'Astice* <i>Linguine with lobster and cherry tomato</i>	€ 25,00
Salatielli allo Scoglio <i>Salatielli "Scoglio style"</i>	€ 15,00
Risotto alla Pescatora <i>rise with pescatora style</i>	€ 15,00
Orecchiette con Polpo* al Pesto di Rucola <i>Orecchiette with octopus and rocket salad cream</i>	€ 14,00
Zuppa di Pesce (min. 2 porzioni) <i>Fish Soup (min. 2 portions)</i>	"prezzo porzione" € 24,00
Risotto alla Crema di Scampi* <i>Risotto with Shrimps Sauce</i>	€ 13,00

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere surgelato



Le mille e una notte



*Secondi Piatti di Terra
(Second Courses)*

Fiorentina <i>Fiorentina Steak</i>	"prezzo per l'etto" € 5,00
Filetto di Manzo alla Brace <i>Beef Fillet</i>	€ 25,00
Filetto di Manzo al Pepe Verde o Rosa <i>Beef Fillet with pink or green pepper</i>	€ 25,00
Scaloppine di Vitella al Porto, Limone o Marsala <i>Veal Escalope with Lemon or Porto or Marsala</i>	€ 15,00
Straccetti di Manzo con Funghi Porcini o Rughetta e Pachino <i>Strips of veal with porcini mushroom or Rocket salad and cherry tomato</i>	€ 15,00
Bistecca di Manzo <i>Beef steak</i>	"prezzo per l'etto" € 4,50
Lombata di Vitella ai Ferri <i>Veal Loin</i>	€ 16,00
Tagliata di Manzo con Glassa di Aceto Balsamico <i>Sliced Beef with balsamic vinegar glazs</i>	€ 20,00
Costolette di Agnello Pre Sale Cotte alla Brace <i>Lamb chops</i>	€ 20,00
Gran Grigliata Mista di Carne <i>Great mixed grilled meat</i>	€ 24,00
Petto di Pollo alla Brace <i>Chicken Breast</i>	€ 15,00
Coscio Nudo di Pollo Cotto alla Brace <i>Chicken Leg</i>	€ 15,00
Abbacchio allo Scottadito <i>"Scottadito" Lamb</i>	€ 20,00
Cotoletta alla Milanese <i>Cutlet Milanese Style</i>	€ 15,00



Secondi Piatti di Mare
(Sea second Courses)

Orata al Forno o alla Siciliana o alla Griglia <i>Sea Bream under salt or siciliana style or grilled</i>	"prezzo per etto" € 4,00
Spigola al Forno o al Sale o alla Siciliana o alla Griglia <i>Sea Bass grilled or baked or siciliana style</i>	"prezzo per etto" € 4,00
Rombo al Forno con Patate <i>Turbot Fish baked with potato</i>	"prezzo per etto" € 5,00
Gran Grigliata Mista di Pesce <i>Great mixed grilled fish</i>	€ 22,00
Grigliata di Scampi* e Mazzancolle* <i>Grilled scampi and prawns</i>	€ 18,00
Calamari* alla Piastra <i>Grilled squid</i>	€ 18,00
Frittura di Calamari* e Gamberi* <i>Fried squid and shrimps</i>	€ 15,00
Frittura di Paranza* <i>Fried mullet, cod and sole</i>	€ 20,00
Aragosta in Bellavista <i>"Bellavista" lobster</i>	"prezzo per etto" € 15,00
Pesce Spada* alla Griglia o alla Siciliana <i>Grilled swordfish or siciliana style</i>	€ 20,00
Salmone* Fresco alla Griglia <i>Grilled salmon</i>	€ 20,00
Astice alla Catalana <i>"Catalana" lobster</i>	€ 40,00

Contorni e Insalate
(Side Dishes)

Mix di Verdure Grigliate <i>Mixed grilled vegetables</i>	€ 8,00
Patate Fritte* <i>French fries</i>	€ 5,00
Patate al Forno <i>Baked Potato</i>	€ 5,00
Verdure di Stagione <i>Season vegetable (cicory, spinach, broccoli, artichokes or green beans)</i>	€ 6,00



Le mille e una notte



Pizze Bianche

Broccoletti e salsiccia (<i>mozzarella cheese, broccoli and sausage</i>)	€ 9,00
Bufala e Pomodorini (<i>buffalo mozzarella cheese and cherry tomato</i>)	€ 10,00
Boscaiola (<i>mozzarella cheese, champignon mushroom and sausage</i>)	€ 10,00
Carciofi e Parmigiano (<i>mozzarella cheese, parmigiano cheese and artichokes</i>)	€ 8,50
Fiori di Zucca e alici (<i>mozzarella cheese, flower of zucchini and anchovies</i>)	€ 8,50
Gorgonzola e Salsiccia (<i>mozzarella cheese, gorgonzola cheese and sausage</i>)	€ 9,00
Pomodorini e Provola (<i>mozzarella cheese, cherry tomato and provola cheese</i>)	€ 9,00
4 Formaggi (<i>mozzarella cheese, gorgonzola cheese, provola cheese, parmigiano</i>)	€ 9,00
Bresaola e Parmigiano (<i>mozzarella, rocket salad, bresaola and parmigiano</i>)	€ 10,00
Salmone (<i>mozzarella cheese and salmon</i>)	€ 11,00
Scamorze e Speck (<i>mozzarella cheese, scamorza and speck</i>)	€ 10,00
Ortolana (<i>mozzarella cheese and mixed grilled vegetable</i>)	€ 9,00

Pizze Rosse (*Pizza whit tomato sauce*)

Margherita (<i>red pizza with mozzarella cheese and basil</i>)	€ 8,00
Bufala (<i>red pizza with buffalo mozzarella cheese and basil</i>)	€ 10,00
Bufala e Prosciutto (<i>red pizza with buffalo mozzarella cheese, ham and basil</i>)	€ 11,00
Margherita e prosciutto (<i>red pizza with mozzarella cheese, ham</i>)	€ 9,00
Margherita e salsiccia (<i>red pizza with mozzarella cheese, sausage</i>)	€ 9,00
Margherita e wurstel (<i>red pizza with mozzarella cheese, wurstel</i>)	€ 9,00
Margherita e salame (<i>red pizza with mozzarella cheese, pepperoni</i>)	€ 9,00
Marinara (<i>red pizza with garlic</i>)	€ 8,00
Capricciosa (<i>red pizza with mozzarella cheese, olives, ham, mushroom</i>)	€ 10,00
Funghi (<i>red pizza with mozzarella cheese and champignon mushroom</i>)	€ 9,00
Napoli (<i>red pizza with mozzarella cheese and anchovies</i>)	€ 9,00
Tonno e Cipolla (<i>red pizza with mozzarella cheese, tuna and onion</i>)	€ 9,00

Focaccia

Simple	€ 3,00
Bufalo cheese, cherry tomato and Rocket Salad	€ 9,00
Bufalo cheese, cherry tomato and ham	€ 10,00
Bufalo cheese and ham	€ 9,00

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere surgelato



Dolci (Dessert)

Soufflè al Cioccolato o Pistacchio* <i>Chocolate or pistacio soufflé</i>	€ 7,00
Panna Cotta ai Frutti di Bosco/ Caramello/ Cioccolato Caldo <i>panna cotta with berries</i>	€ 7,00
Tiramisù <i>tiramisù</i>	€ 7,00
Creme Caramel <i>Creme caramel</i>	€ 7,00
Torte della Casa <i>Home made cake</i>	€ 7,00
Sorbetto al Limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 6,00
Gelato al Cioccolato/Crema <i>Chocolate or vanilla ice-cream</i>	€ 7,00
Trionfo di Frutta <i>Season fruit</i>	€ 8,00

Caffetteria

Caffè	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Orzo	€ 2,00
The alla Menta o Cannella (mint or cinnamon te)	€ 5,00
Camomilla	€ 3,00
Succo di Frutta (fruit juice)	€ 5,00
Spremuta di Arancia Fresca (orange fresh juice)	€ 8,00
Airan	€ 3,00

Bevande

Softdrink (Coca Cola, Fanta, Sprite)	€ 4,00
Acqua Minerale (mineral water)	€ 3,00



Le mille e una notte



Menù Arabo Libanese (Carabic Menù)

Antipasti (Appetizers)

Fattoush insalata di pomodoro, menta, cetriolo, aceto di melograno, cipolla, olive e pane arabo fritto <i>tomato, mint, cucumbers, pomegranate vinegar, onion, oliv and fried bread</i>	€ 10,00
Tabulè grano macinato, pomodoro, prezzemolo, cipolla, limone e olio evo <i>ground wheat, tomato, parsley, onion, lemon and extra virgin olive oil</i>	€ 10,00
Hommos crema di ceci con crema di sesamo (taina), olio evo e limone <i>chickpea cream with sesame cream (taina), extra virgin olive oil and lemon</i>	€ 8,00
Mtabbal crema di melanzane con crema di sesamo, olio evo, limone e yogurt <i>eggplant cream with sesame cream, extra virgin olive oil, lemon and yogurt</i>	€ 8,00
Baba Gannuj crema di melanzane con pomodoro, limone e aceto di melograno <i>eggplant cream with tomato, lemon and pomegranate vinegar</i>	€ 8,00
Zeitun insalata di olive, pomodori, peperoni, limoni e olio evo <i>salad of olives, tomatoes, peppers, lemons and olive oil</i>	€ 6,00
Musakaha stufato di Melanzane, cipolla e pomodoro <i>Eggplant stew, onion and tomato</i>	€ 8,00
Yalangie involtini di foglia di vite ripieni di riso <i>grapevine leaf rolls stuffed with rice</i>	€ 8,00
Kebbih Neje Sformato di grano con carne di agnello cruda, prezzemolo e crema di peperoni <i>Wheat flan with raw lamb, parsley and pepper cream</i>	€ 15,00
Tarator salsa a base di crema di sesamo, aglio e prezzemolo <i>sauce based on sesame cream, garlic and parsley</i>	€ 5,00
Muhammara crema di peperoncino con noci <i>chili cream with nuts</i>	€ 8,00



(Hot Appetizers)

Falafel polpette fritte di ceci con aglio, cipolla e spezie <i>fried chickpea balls with garlic, onion and spices</i>	€ 8,00
Sambusak fagottino di pasta di farina farcito di formaggio <i>bundle of dough stuffed with cheese</i>	€ 8,00
Sfiah pizzetta di carne di agnello con spezie <i>lamb meat with spices</i>	€ 5,00
Hommos Ma Lahmi crema di ceci con spezzatino di carne e pinoli <i>chickpea cream with meat and pine nut stew</i>	€ 12,00
Patata Harra patate fritte, saltate in padella con crema di peperoncino, olio, aglio e limone <i>fried potatoes, sautéed with chilli pepper cream, oil, garlic and lemon</i>	€ 8,00
Kebbih Maklia polpetta di grano ripiena di carne e pinoli fritta <i>wheat meatball stuffed with fried meat and pine nuts</i>	€ 8,00
Labna Crema di yogurt con menta e olio extra vergine di oliva <i>Yogurt cream with mint and extra virgin olive oil</i>	€ 8,00

Primi Piatti *(First Courses)*

Malubi rovesciata di riso con melanzane, pinoli e pollo <i>overturned rice with eggplant, pine nuts and chicken</i>	€ 15,00
Usi riso con carne di agnello <i>rice with lamb</i>	€ 15,00
Cous Cous semolino con spezzatino di carne e verdure <i>semolina with meat and vegetable stew</i>	€ 15,00



Le mille e una notte



Secondi Piatti (Second Courses)

Shich Tawaouk spiedino di pollo con spezie alla brace <i>chicken skewer with barbecued spices</i>	€ 15,00
Sciakaf Aleijl spiedino di manzo con spezie alla brace <i>beef skewer with barbecued spices</i>	€ 15,00
Kofta carne battuta di agnello e manzo con spezie alla brace <i>beaten lamb and beef with barbecued spices</i>	€ 15,00
Shaurma spiedo di carne di vitello e manzo (kebab) <i>spit of veal and beef (kebab)</i>	€ 15,00
Grigliata Araba Shich Tawaouk, Sciakaf Aleijl e Kofta e Costoletta Agnello <i>shich Tawaouk, sciakaf Aleijl, kofta e costolette di agnello</i>	€ 30,00

Dolci Arabi (Dessert)

Baklawa pasta sfoglia ripiena di pistacchio affogata con miele <i>puff pastry stuffed with pistachio drowned with honey</i>	€ 8,00
Knafe pasta filo ripiena di pistacchio o noce affogata con miele <i>filo pastry stuffed with pistachio or walnut drowned with honey</i>	€ 8,00
Katayef fagottino fritto ripieno di formaggio affogato al miele <i>fried bundle stuffed with honey-smoked cheese</i>	€ 5,00
Alawa Jibben semolino al formaggio ripieno di ricotta e pistacchio <i>semolina with ricotta cheese and pistachio</i>	€ 5,00