

MIRANDOLINA

MENU DU JOUR

Entrées

Sarde a Beccafico

Un plat sicilien typique à base de sardines... à essayer absolument !

Sardines au Saor avec polenta rôtie

Sardines, Oignon, Pignons, Raisins secs, Vinaigre, Huile, Polenta.

Crevettes sur crème d'aubergine

Crevettes bouillies, crème d'aubergine.

Lardo di Colonnata avec crostini et tomates séchées au soleil

Lardo di Colonnata, Crostini di Pane, Tomates confites.

Artiste Tomates

Tomates cuites, fromage Grana, huile, sel, câpres, olives, basilic.

LA PREMIÈRE

La mer des pêcheurs

Paccheri, tomates, langoustines, palourdes, moules, crevettes.

Aubergine Parmigiana

Aubergines, sauce tomate, basilic, mozzarella, parmesan.

€ 12.00

Bigoli au ragoût de lapin

Bigoli aux œufs artisanaux, ragoût de lapin Nostrano.

€ 10,00

Pâtes et haricots

Soupe traditionnelle de haricots borlotti avec des pâtes

€ 13,00

SECONDES

Baccalà alla Vicentina avec polenta

Morue, lait, sardines, farine, oignons, huile, fromage blanc, sel, poivre.

Sardines panées avec sauce à la ciboulette

Sardines, chapelure, œufs, sauce à la ciboulette.

Tagliatina di Manzo alla Toscana

Tranches de bœuf, pommes de terre au four.

Aubergines farcies

Aubergines farcies à la viande

Contour

Haricots et oignons

Haricots Borlotti, oignon, huile, sel, poivre.

Légumes cuits

Légumes de saison (chicorée, côte d'argent) sautés.

Légumes grillés

€ 5,00

Salade

€ 5,00

Pommes de terre au four

Pommes de terre au four

Frites

€ 5.00

Pommes de terre fraîches et frites

DESSERTS ET SUCRERIES

Accueil Tiramisu

Savoiardi, crème, café, alcool, cacao.

Crostata con Confettura di Frutta

€ 4.50

Crostata con confettura di frutta

Forêt Noire

Gâteau au chocolat avec des myrtilles fraîches