

## **La Brise dinner Ala Carte menu**

### **ZUPPA - SOUP**

**\*Minestrone di Verdure**

**Classic Italian vegetable soup**

**\*Zuppa di Funghi**

**Cream Mushroom soup**

**Zuppa di Pesce e Frutti di Mare**

**Mediterranean Seafood Soup**

### **STARTERS – ANTIPASTI**

**Insalata di Gamberetti e Parmigiano**

**Prawn salad with parmesan**

**\*Insalata caprese con basilico fresco e olio d'oliva**

**Caprese Salad with Fresh basil and Olive oil**

**Carpaccio di Manzo**

**Finely sliced fillet of raw Scotch beef with parmesan & olive oil**

**Vitello Tonnato**

**Sliced veal topped with tuna sauce**

## **Pasta & Risotto**

**\*Penne con salsa di pomodoro e basilico**

**Penne with tomato and basil sauce**

**Farfalle al Salmone affumicato**

**Farfalle with smoked Salmon cream sauce**

**Risotto al parmigiano con gamberi arrosto e funghi**

**Parmesan Risotto with Roasted Shrimp and Mushroom**

**\*Lasagne di manzo**

**Traditional beef Lasagne**

**Gnocchi con tre tipi di formaggio in salsa di panna**

**Gnocchi with three types of cheese in cream sauce**

## **SECONDO-MAIN COURSE**

**\*Filetto alla Pizzaiola**

**Fillet of beef with tomato, oregano, green beans and mashed potatoes**

**Petto di pollo ripieno con riduzione di aceto balsamico e spaghetti di verdure**

**Stuffed Chicken breast with balsamic reduction and vegetable spaghetti**

**Teneri scaloppine di Vitello con Capperi e lime, Riso ai funghi e verdure grigliate**

**Tender Veal Scallopini with Capers and lime, Mushroom Rice and Grilled Vegetables**

**Scampi fritti in salsa di pomodoro con riso bianco**

**Pan fried Shrimp in tomato sauce with white rice**

**Salmone Alla Puttanesca**

**Salmon fillet, tomato, capers, chili, olives & pepperoni pincante with baby potatoes.**

## **Dolce-Dessert**

**Tiramisu**

**Coffee-flavored Italian dessert**

**\*Saffron and ginger panna cotta**

**Panna cotta allo zafferano e zenzero**

**Gelato Movenpick**

**Movenpick Ice cream**