

NYLEC WIDE BODY 75



CHEF:
SAMUELA
SALERNO



ANTIPASTO (starter):

Parmigiana di melanzane/ e o zucchine, crudite' di pesce (spada, ricciola, tonno, scampi)

"Parmigiana" with aubergine/ and or courgettes, "crudité" fish (sword fish, amberjack, tuna, shrimp)

Bocconcini morbidi di pane con mortadella e limone
Soft bread with mortadella and lemon

Caprese con pomodoro di Sorrento
"Caprese" mozzarella and tomatoes

Insalata Sicilia, sgombro pomodorini, olive e cipolla
"Insalata Sicilia", mackerel, tomatoes, olives and onion

Insalata con songino pere noci e brie
Salad, pear, walnuts and brie



CHEF:
SAMUELA
SALERNO



PRIMO PIATTO (first course):

Gnocchetti con seppia
Gnocchetti with cuttlefish

Crema di zucca (o pisello o ceci) con scampi
Creamy pumpkin soup, peas or chick peas with scampi

Pasta alle vongole
Pasta with clams

Pasta alla norma
Pasta alla "norma", aubergine tomatoes, and salted Ricotta cheese

Risotto zucchini e gamberi
Risotto, courgettes and prawns

Pasta bottarga e limone,
Pasta bottarga and lemon

Paccheri spada, melanzane e menta
Paccheri with sword fish, aubergines and mint

Pasta alla scapece
Pasta "scapece", courgettes



CHEF:
SAMUELA
SALERNO



SECONDO PIATTO (second course):

Hamburger di pesce e/o tonno
Fish burger, tuna or mixed fish

Pesce al forno con crema di patate
Roasted fish with creamy potato sauce

Spiedini di pesce spada gamberi e zucchine
Fish skewers, sword fish, prawns and courgettes

Filetto di spada impanato
Breaded sword fish

Tartare di tonno con tortino basmati
Tuna tartar with a basmati cake

Calamari ripieni in umido
Stuffed calamari



CHEF:
SAMUELA
SALERNO



DOLCI (desserts):

Cheesecake al bicchiere

Tiramisù in tazza

Palline di cocco ricotta e mandorle

Coconut balls filled with ricotta and almonds

Frutta fresca

Fresh fruit

