

ZIA CANAIA, RIVA OPERA 80 S

MENU' dello CHEF



CHEF:
ADRIANO
TAGLIAFERRI



COLAZIONE *(breakfast):*

Cappuccino
Cappuccino

The'
Tea

Caffè
Coffee

Espresso italiano
Italian espresso

Spremuta di arancia fresca
Fresh orange juice

Vari tipi di biscotti
Several types of biscuits

Omelettes & Bacon

Pancake and crepes (home made)

Corn flakes



CHEF:
ADRIANO
TAGLIAFERRI



ANTIPASTI (*starters*):

Prosciutto di parma e mozzarella
Parma Ham & mozzarella

Carpaccio di salmone
Fresh salmon carpaccio

Cocktail di gamberetti in salsa rosa
Prawn cocktail with pink sauce

Insalata di mare
Seafood salad

Caprese
Fresh tomato & mozzarella

Insalata di polipo con aglio, olio di oliva e prezzemolo.
Octopus salad with garlic olive oil and parsley

Bruschetta con pomodoro fresco, aglio, origano, olio di oliva e basilico.
Bruschetta with fresh tomato garlic, oregano, olive oil and basil

Tartare di tonno con cipolla rossa e capperi
Tuna tartare with red onion and cappers



CHEF:
ADRIANO
TAGLIAFERRI



PRIMI PIATTI (*main courses*):

Spaghetti o Paccheri alle vongole
Spaghetti or Paccheri with clams

Paccheri con pesce spada e pesto di pistacchio
Paccheri with swordfish fresh pistacchio pesto

Linguine con scampi o aragosta, aglio e pomodoro fresco.
Linguine with langoustine or lobster with garlic and fresh tomato

Paccheri con pesce spada pinoli e menta fresca
Paccheri with swordfish, pine nuts and fresh mint

Spaghetti o linguine con pomodoro fresco e parmigiano
Spaghetti or linguine with fresh tomato and parmesan cheese

Risotto con gamberetti freschi, champagne di zucchine servito con
canditi di cipolla.
*Risotto with fresh shrimps and courgettes served with caramelized
onions*



CHEF:
ADRIANO
TAGLIAFERRI



SECONDI PIATTI (*second courses*):

Sautè di crostacei
Shellfish soute'

Calamaro fresco grigliato servito rucola
Grilled fresh squid served with rocket salad

Pomodoro fresco e parmigiano
Fresh tomato and parmesan cheese

Pesce fresco o bistecche al barbecue
Fresh seafood or steak on barbecue

Gaberetto grezzo marinato nel succo di limone dell'isola di Procida
Raw prawn marinated in lemon juice grown in Procida

Pezzogna al forno servita con insalata o verdure grigliate
Pezzogna baked in foil served with green salad or grilled vegetables



CHEF:
ADRIANO
TAGLIAFERRI



DOLCI (*desserts*):

Tiramisù
Home made tiramisù

Babbà napoletano
Naepolitan baba

Gelato
Ice cream

Frutta fresca locale
Local fresh fruit

