



Menu Estate 2021

ANTIPASTI

Bruschette al pomodoro con glassa all' aceto balsamico € 6,00

Antipasto all' Italiana di salumi misti € 7,00

PRIMI

Panciotti con capesante e gamberi € 10,00

Scrigno con scampi € 9,00

SECONDI DI PESCE

Filetto di persico gratinato profumato agli aromi
€ 12,00

Salmone affumicato con mandorle croccanti e
gocce di salsa verde € 13,00


SECONDI DI CARNE

Carne salada € 12,00

Carpaccio di carne con scaglie di grana € 10,00

NOVITÀ

Pinsa del campeggio con mozzarella fiordilatte
mortadella e pesto di pistacchi € 8,50





Summer Menu 2021

STARTERS

Tomato bruschetta with balsamic vinegar glaze
€ 6,00

Italian platter of mixed cured meats € 7,00

MAIN COURSES

Scallops and shrimps Panciotti € 10,00

Prawns Ravioli € 9,00

SECOND COURSES

Perch fillet au gratin, scented with aromas
€ 12,00

Smoked salmon with crunchy almonds and drops of
green sauce € 13,00

Carne salada € 12,00

Meat carpaccio with parmesan flakes € 10,00

NEWS

Camping Pinsa with mozzarella fiordilatte, bologna
and pistachio sauce € 8,50

