**Dinner 4.20, restaurant 55 guest max**

**Antonio tubelli**

Zuppetta tiepida di ricotta / Теплый крем суп из рикотты

Sartu di riso / Сарту ди ризо (запеканка из риса)

Scaloppa di pesce olii..e polenta / Филе из рыбы в оливковом масле, с полентой

Crema di caki e pralinate / Крем пралине с хурмой

**Brunch to 4.20 restaurant 55 guest max**

**14.00**

**Antonio tubelli**

Panserotti fritti / жареные Панцеротти

l'insalata caprese / Салат Капрезе

Caponata di seppia / Капоната из каракатицы

Baccala alla cannaruta / Треска в Каннаруты

Pizza con salsiccia e friarielli / Пицца с колбаской и брокколи

Lasagna alla Napoletana / Лазанья Наполетана

Paccheri ai frutti di mare (instead of riso carnaroli 0.08Gr paccheri) / /Паста «Паккери с морепродуктами»

Coniglio all'ischitana (4.20 cacciatora) / Кролик по-искьитански (4.20- по охотничьи)

Tagliata di polpo con patate e olive / Салат с нарезанным осьминогом, картофелем и оливками

**Pastiera Napoletana / Неаполитанские пирожные**

Le zeppole / Неаполитанская Цеппола

O babba / Ромовая Бабба

Delizie al limone  / Лимонные деликатесы

Torta caprese / Торт Капрезе

**At 17.00 to La Cucina master class**

welcome from our chef / комплимент от шефа

Calamarata con cozze e fagioli / кальмары с мидиями и фасолью

Parmigiana Napoletana / Запеченные баклажаны по-неаполитански