



Pelli Grill

TUSCAN GRILL

MENU PATSY €

ANTIPASTO o PRIMO + SECONDO +
DESSERT
STARTS OR FIRST COURSE+MAIN
COURSE + DESSERT

MENU MICHAEL

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO +
DESSERT
STARTS + FIRST COURSE+MAIN
COURSE + DESSERT

ANTIPASTI

Cozze e vongole in tegame
Sautéed of clams and mussels

Burrata con pomodori secchi
Burrata with dried tomatoes

Seppie con carciofi alla menta
Cuttlefish with artichokes and mint

Insalata Caprese
con pomodoro e mozzarella di bufala
Caprese salad with buffalo mozzarella

Parmigiana di melanzane
*Aubergine Parmigiana
with tomato and mozzarella*

Pellicano point salad Insalata mista
mediterranea con avocado e
mozzarella
*Pelican Point Salad
,mix mediterranean salad with
avocados and mozzarella*

Polpo alla griglia con purea di patate
Roasted octopus with mashed potatoes

Astice con avocado e crema fredda di
pomodoro
*Lobster salad with avocado and
cold tomatoes cream*

Prosciutto di Parma e melone con
citronette al pistacchio
*Parma ham with melon and citrus
dressing pistachio*

Insalata di rucola, carciofi e
parmigiano
*Rucola salad with artichokes and
parmigiano cheese*

PRIMI PIATTI

Gazpacho
Gazpacho of tomato

Risotto con cozze e limone
Risotto with mussels and lemon

Fettuccine alle vongole
Fettuccine with clams

Ravioli farciti con caprino salsa limone
e menta
*Ravioli stuffed with goats cheese,
lemon and mint sauce*

Gnocchi di patate
con pomodoro fresco e
mozzarella di bufala
*Potato dumplings with chopped tomato
and buffalo mozzarella*

Tagliolini
pomodoro e basilico fresco
*Tagliolini with tomatoes sauce and
basil*

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare
Spaghetti "alla chitarra" with sea food

SECONDI DI PESCE

Spigola in crosta di sale per due o
griglia
*Baked sea bass on salt crust
(serves two)*

Rombo con spinaci e salsa al limone e
capperi
*Grilled Turbot with spinach,
lemon sauce and cappers*

Frittura di calamari e gamberi
Fried squids and prawns

Salmone fondente con lenticchie extra
verdi
Salmon with extra green lentils

Pesce del giorno alla griglia con
verdure
Fish of the day grilled with vegetables

SECONDI DI CARNE

Scaloppa di vitello alla milanese con
pomodori, rucola e cipolla
*Veal Milanese with rucola,
tomatoes and onion*

Salsiccia di maiale alla griglia con
insalata di finocchi
Grilled pork sausage with fennel salad

Entrecote di manzo con rucola e grana
al balsamico
*Rump steak with balsamic, rucola and
Grana cheese*

Pollastrino alla diavola
con patate novelle al forno
*Grilled baby chicken with roasted
new potatoes
Grilled baby chicken with roasted new
potatoes*

DESSERT

Dessert al cucchiaino del pasticciere
Selection of desserts

Gelati misti
Ice creams

Frutta fresca
Fresh fruits

Formaggio Pecorino S.Pancrazio
Pecorino cheese S.Pancrazio