

Il Menù del Ristorante CornoRosso

per iniziare / starters

La Caprese insolita

Mozzarella di Bufala Campana DOP (125 gr.) con pomodorini ciliegini e basilico fresco
servita su soffice pasta di pizza fritta

Buffalo Mozzarella cheese (125 gr.) served with cherry tomatoes and fresh basil served on a fried focaccia bread



La Battuta di manzo

Battuta di manzo al coltello con crispy di grissini, capperi, bufala e finocchio all'acciuga

Beef tartare with crispy breadsticks with anchovies, scented fennel and bufalo cheese



I Gamberi in crosta

Code di gamberi in crosta di carasau con salsa agrodolce

Carasau crusted prawns with sweet and sour sauce



Lo Sgombro marinato agli agrumi

Sgombro marinato agli agrumi con cipolotto fresco brasato, maionese vegana e acqua di cavolo nero con lemon grass

Citrus marinated mackerel with braised fresh onion, vegan mayonnaise and black cabbage water with lemon grass



La Millefoglie di melanzana e tonno fresco

Millefoglie di melanzana fritta con tonno fresco, pesto di basilico e salsa di pomodoro

Fried aubergine millefeuille with fresh tuna, basil pesto and tomato sauce



Il Polpo al timo e spinaci freschi **

Polpo spadellato al timo con spinaci freschi, crema di pistacchio e arance candite

Thyme perfumed sauteed octopus with fresh spinach, pistachio cream and candied oranges



La Tartare di tonno

Tartare di tonno con crostini di pane, avocado e pomodorini ramati

Tuna tartar with bread croutons, avocado and fresh tomatoes



Coperto

Cover charge

*** alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti dal fresco // some products can be frozen at origin or blast chilled*

..... I nostri Primi / our first courses.....

Gli Gnocchi di patate alla “Sorrentina”

Gnocchi di patate con sugo di pomodoro, mozzarella e basilico gratinati e serviti in tegamino di coccio

Potato dumplings with tomato sauce, mozzarella cheese and basil, served “au gratin” in a crock pot



Il nostro Spaghetti Chitarra

Spaghetti chitarra di grano duro al pesto di rucola e agrumi con mandorle di Sardegna

“Chitarra” pasta served with rocket leaves pesto, citrus fruits and Sardinian almonds



La Tagliatella integrale al ragù di agnello

Tagliatelle integrali con ragù bianco di agnello e carciofi

Wholemeal tagliatelle with lamb ragout and artichokes



I Tagliolini neri con seppia

Tagliolini neri di pasta fresca con seppia, bottarga di muggine e pomodori datterini

Fresh black tagliolini pasta with cuttlefish, mullet bottarga and datterini tomatoes



I Ravioloni di pasta fresca alle seppie e crema di zucchini**

Ravioloni di pasta fresca fatta in casa, ripieni con seppie e crema di zucchini all'acciuga

Fresh home made ravioli stuffed with cuttlefish and anchovy courgette cream



Lo Spaghetti “CornoRosso”

Spaghettone con vongole, qualche pomodorino, aglio e prezzemolo

Spaghetti with clams, some cherry tomatoes, garlic and parsley



La nostra Fregola nera**

Fregola nera con scampi, asparagi e zafferano

Black Fregola (Sardinian Cous Cous) with scampi, asparagus and saffron



Gli Spaghetti alla Spirulina

Gli Spaghetti all'alga spirulina con gamberi rossi locali e zucchini

Spirulina algies spaghetti with mediterranean red prawns and courgettes



** alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti dal fresco // some products can be frozen at origin or blast chilled

..... 1 Secondi / second courses

Le nostre Melanzane alla parmigiana

Melanzane alla parmigiana servita in tegamino di coccio

Baked aubergines parmigiana served in a crock pot



L'Entrecôte di manzo in tagliata

Tagliata di manzo con caponata di verdure al basilico

Sliced beef steak with basil vegetables "caponata"

Il filetto di manzo alla griglia

Filetto di manzo: al Cannonau // al pepe verde // al gorgonzola

Beef Fillet: grilled or with red wine Cannonau // green peppered // gorgonzola cheese

 (al Cannonau/red wine) //  (al pepe verde/green peppered) //  (al gorgonzola/gorgonzola cheese)

La Guancia di manzo "Chef Bruno"

Guancia di manzo stufata agli ortaggi e Cannonau con patate arrosto

Slowly cooked beef cheeks with roasted potatoes and Cannonau wine reduction



Il Pescato del giorno

Il pescato del giorno: al forno // al sale // alla griglia

Fish of the day: baked // grilled // cooked in a salt covearge

 (al forno/baked) 

Il Tonno scottato al sesamo nero

Il tonno scottato al sesamo nero e humus di ceci piccante

Black sesame seared tuna steak with spicy chickpeas humus



Il fritto mare "CornoRosso"

Fritto di calamari, gamberi e verdure croccanti

Fried squid, shrimps, and crispy vegetables



** alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti dal fresco

** some products can be frozen at origin or blast chilled

..... e per accompagnare
I Contorni / side dishes

L'insalata di pomodori

Fresh tomatoes salad

L'insalata mista di stagione

Seasonal mixed salad

Le Patatine fritte

French fries

Le Patate al rosmarino

Baked potatoes with rosemary

Gli Spinaci saltati all'extravergine

Sauted spinach with extra virgin oil

.....e per finire
I nostri Dessert / Dessert Selection

Il Tiramisù insolito

Tiramisù con crumble di mandorle tostate

Our Chef's homemade Tiramisù with almonds crumble



Il Tortino al fondente

Tortino al cioccolato fondente servito con gelato al fior di latte

Dark chocolate cake with milk ice cream



La Seadas

Dolce tipico sardo fatto in casa e servito con miele di Sardegna

Typical home made sardinian sweet Seadas (fried raviolo) filled with cheese served with honey



Il nostro Bounty al cocco

Semifreddo al cocco con cioccolato al latte e culis di lamponi

Home made chocolate and coconut Bounty with fresh raspberries



La Caprese bianca

Torta caprese con cioccolato bianca, mandorle, servita con gelatina al passion fruit

Classic napolitan almond and white chocolate cake served with passion fruit geleé



Il Cestino croccante alle pesche

Cestino di sfoglia croccante con crema pasticceria e pesche fresche

Crunchy biscuit with pastry cream and fresh peaches



Il Semifreddo al Mojito

Semifreddo al gusti di Mojito con menta fresca e Rum

Mojito flavored parfait with fresh mint and Rum



Tutti i dolci da noi proposti sono fatti in casa
all of our sweets are homemade