

Casali di Billiano

LUNCH MENU

Please select 1 Antipasti, 1 Primi and 1 Dolci per meal.

Antipasti

Insalata Caprese | *Mozzarella and Tomato Salad*

-

Insalata Burrata | *Burrata and Cherry Tomatoes*

-

Insalata Cesare | *Cesar Salad*

-

Fiore di zucca fritto ripieno di acciughe e formaggio | *Fried Zucchini flower stuffed with anchovies and cheese*

-

Piatto di carne e formaggio assortiti | *Assorted meat and cheese platter*

-

Focaccia

-

Bruschetta

-

Bresaola, Rucola, Scaglie di Grana | *Rucola Salad with thin cured meat*

-

Gazpacho | *Cold tomato soup*

Primi

Fiore di zucca fritto ripieno di acciughe e formaggio | *Fried Zucchini flower stuffed with anchovies and cheese*

-

Pici di Chiangale | *Local homemade long pasta with wild boar ragu*

-

Pici ai Aglione | *Local homemade long pasta with Garlic Tomato Sauce*

-

Pici al Pomodoro | *Local homemade long pasta with Tomato Sauce*

-

Ravioli al burro e salvia | *Ravioli with Butter and Sage*

-

Pasta Carbonara

-

Cacio e Pepe | *Pasta with cheese and pepper*

-

Linguine con Vongole | *Linguine with clams*

-

Pasta alla Amatriciana

-

Linguine con Pesto - *Linguine with pesto*

Spaghetti alla Gennaro | *Spaghetti with anchovies and croutons*

-

Pasta al Ragù Bianco | *Pasta with white ragu*

-

Spaghetti alla Nerano | *Spaghetti with Zucchini*

-

Penne alla Norma | *Penne pasta with eggplant and tomato sauce and ricotta salata cheese*

-

Lasagna al ragu o vegetariano | *Meat or Vegetable Lasagna*

-

Risotto ai fiori di zucca con pancetta croccante e fonduta di formaggio | *Risotto with zucchini flower, crunchy pancetta and cheese*

-

Tortino di melanzane | *Baked Eggplant*

Dolci

Panna Cotta | *Cold Italian Custard*

-

Tiramisu | *Sponge Cake with Marscapone and Powdered Chocolate*

-

Gelato | *Ice cream*

-

Biscotti | *Biscuits*

-

Piatto di frutta di stagione | *Seasonal Fruit*

-

Torta Della Nonna | *Tuscan cake*

DINNER MENU

For dinner please select 1 Primi, 1 Secondi, 2 Contorni and 1 Dolci per meal.

Primi

Insalata Caprese | *Mozzarella and Tomato Salad*

-

Insalata Burrata | *Burrata and Cherry Tomatoes*

-

Insalata Cesare | *Cesar Salad*

-

Fiore di zucca fritto ripieno di acciughe e formaggio | *Fried Zucchini flower stuffed with anchovies and cheese*

-

Tortino di Melanzane | *Baked Eggplant*

-

Risotto ai fiori di zucca con pancetta croccante e fonduta di formaggio | *Risotto with zucchini flower, crunchy pancetta and cheese*

-

Pici di Chiangale | *Local homemade long pasta with wild boar ragu*

-

Pici ai Aglione | *Local homemade long pasta with Garlic Tomato Sauce*

-

Pici al Pomodoro | *Local homemade long pasta with Tomato Sauce*

-

Ravioli al burro e salvia | *Ravioli with Butter and Sage*

-

Pasta Carbonara

-

Cacio e Pepe | *Pasta with cheese and pepper*

-

Pasta al Tartufo | *Pasta with Truffles*

-

Linguine con Vongole | *Linguine with clams*

-

Pasta alla Amatriciana

-

Linguine con Pesto | *Linguine with pesto*

-

Spaghetti alla Gennaro | *Spaghetti with anchovies and croutons*

-

Pasta al Ragù Bianco | *Pasta with white ragu*

-

Spaghetti alla Nerano | *Spaghetti with Zucchini*

-

Penne alla Norma | *Penne pasta with eggplant and tomato sauce and ricotta salata cheese*

-

Lasagna al ragu o vegetariano | *Meat or Vegetable Lasagna*

-

Tortino di Melanzane | *Baked Eggplant*

Secondi

Cotoletta Milanese | *Breaded veal cutlet*

-

Cotoletta di pollo | *Breaded chicken cutlet*

-

Vitello o Pollo Scallopini | *Veal or Chicken Scallopini with Lemon and caper sauce*

-

Involtino di pollo con salsa di funghi | *Rolled chicken stuffed with fresh spinach and cheese with mushroom sauce*

-

Bistecca alla Fiorentina | *T Bone steak*

-

Tagliata | *Sliced steak with rosemary, oil and garlic*

-

Salsiccia al Sugo | *Sausage cooked in fresh tomato sauce*

-

Pesce spada | *Swordfish*

Con capperi, pomodorini, olive - *Swordfish with capers, cherry tomatoes and olives
With potato crust*

-

Filetto di Spigola - *Branzino Sea Bass*

Con capperi, pomodorini, olive - *Swordfish with capers, cherry tomatoes and olives
With potato crust*

-

Sogliola alla griglia | *Grilled sole*

-

Calamari alla griglia con insalata e limone | *Grilled Calamari with Salad and Lemon*

Contorni

Spinaci | *Sauteed spinach*

-

Patate | *Potatoes*

-

Fagioli bianchi | *White beans*

-

Verdure Grigliate | *Grilled Vegetables*

Dolci

Panna Cotta | *Cold Italian Custard*

-

Tiramisu | *Sponge Cake with Marscapone and Powdered Chocolate*

-

Gelato | *Ice cream*

-

Biscotti - *Biscuits*

-

Piatto di frutta di stagione | *Seasonal Fruit*

-

Torta Della Nonna | *Tuscan cake*

Casali di Bibbiano