



# SALONE MARGHERITA RESTAURANT

CHEF GIUSEPPE STERBINI

Cena e Spettacolo  
*Dinner & Show*



## GREGORY'S JAZZ NIGHT



*Lo Chef Giuseppe Sterbini propone*

### Antipasti/Starters

Cuori di carciofi pastellati  
*Deep-fried artichokes*

Rolls di zucchine marinate con mousse di parmigiano e mortadella  
*Marinated courgettes rolls with a parmesan and mortadella mousse*

Tortino di patate, cacio, pepe e guanciale croccante  
*Potatoes, cacio cheese, pepper and crunchy bacon pie*

### Primo /First Course

I nostri ravioli di zucca e ricotta con limone e zafferano  
*Our pumpkin and ricotta cheese ravioli with saffron and lemon*

### Secondo/ Main Course

Cotolette di capretto con contorno di cicoria di campo  
*Breaded cutler goat with cicory*

### Dessert

Cheesecake al mango  
*Mango cheesecake*

Vino, caffè ed altri drink non sono inclusi - *Wine, coffee and other drinks are not included*

In caso di allergie si prega di informare il personale - *Please, inform the staff in case of allergies*  
I prodotti del nostro menu sono realizzati artigianalmente dalla nostra cucina. Quando necessario subiscono trattamento di abbattimento a -21°, conforme alle prescrizioni 853/2004 III seg. VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.