



Le Follie di Romualdo

CUCINA, PIZZA E CHAMPAGNE

Menù

Info e prenotazioni Tutti i giorni
+39 331 734 1286 12:30-14:30
direzione@lefolliediromualdo.it 19:30-23:00

Insalata di polpo - <i>Octopus salad</i>	24
Burrata e tartufo - <i>Burrata and truffle</i>	32
Battuta di fassona al coltello e le sue salse - <i>Fassona beef tartare chopped with knife served with the sauces</i>	28
Fiori di zucca ripieni con ricotta fresca e acciughe - <i>Zucchini flower stuffed with fresh ricotta cheese and anchovies</i>	22
Spaghetti alle arselle e pomodoro del vesuvio - <i>Spaghetti with baby clams and vesuvius tomato</i>	28
Tagliolino all'astice - <i>Tagliolino lobster</i>	46
Gnocchi scampi e tartufo - <i>Gnocchi with langoustine and truffle</i>	38
Ravioli di ricotta e melanzane, pomodoro e basilico - <i>Ricotta cheese and eggplant ravioli in fresh tomato sauce</i>	24
Pescato del giorno in crosta di sale o all'isolana - <i>Catch of the day in salt crust or isolana style</i>	12hg
Catalana imperiale di astice, gamberi e scampi - <i>Imperial catalana style of lobster, shrimps and langoustine</i>	68
Fritto mediterraneo - <i>Mediterranean fried fish</i>	28
Bistecca alla fiorentina (minimo 2 persone) Con fagioli al fiasco e patate al forno <i>Fiorentina steak (minimum 2 persons) served with fiasco beans and baked potatoes</i>	9hg
PIZZE IN PADELLINO	
Margherita	18
Napoli	24
Parmigiana	24
Crudo e stracciatella	28
I DESSERT	
Mont blanc	12
Mousse glassata ai tre cioccolati - <i>Three chocolate mousse</i>	12
Foresta nera - <i>Black forest</i>	12
Puzzle crema di mascarpone e caffè - <i>Puzzle of mixed cream mascarpone cheese and coffee</i>	12
Macarons assortiti - <i>Macarons selections</i>	14
Frutta di stagione - <i>Seasonal fruits</i>	12