

Celestino

II Menu

Le Zuppe

Pappa al Pomodoro alla Toscana Bread and Tomato Soup Tuscan Style	8.00
Passato di Verdure Mixed Vegetable Soup	7.50
Zuppa del Giorno Soup of the day	AQ

Dall'Orto

Insalata Rustica Belgium Endive, Radicchio, Walnuts and Apples	13.50
Insalata Frutti Di Mare Mixed Seafood Salad	16.50
Insalata Primavera e Formaggio di Capra Baby Mixed Lettuce with Roasted Peppers, Eggplant and Goat Cheese	9.50
Insalata Cose Buone Chopped Salad with Grilled Shrimp	15.50
Insalata di Lattughe Miste Baby Mixed Green Salad	6.50

Gli Antipasti

Carpaccio di Pesce Spada con Pinocchio e Arance Swordfish Carpaccio with Orange and Fennel Salad	13.50
Cappesante con Fagioli e Salvia Jumbo Scallops with Cannelini Beans and Sage	16.50
Tegamino di Melanzane alla Parmigiana Eggplant Parmesan	12.00
Zuppetta di Cozze e Vongole Pepate Mussels and Clams in a Light Tomato Broth with Black Pepper	13.50
Calamari Fritti Fried Calamari	12.50
Carpaccio di Bue con Parmigiano e Capperi Beef Carpaccio with Capers and Parmesan Cheese	12.50
Petto d'Anatra Affumicato con Bietole Smoked Breast of Duck with Red Beet Salad	15.50
Burrata con Basilico e Pomodorini di Pachino Buttery Mozzarella cheese with Basil and Cherry tomatoes	13.50
Prosciutto di Parma e Melone Prosciutto and melon	12.50
Timballo di Funghi con Fonduta e Tartufo Nero Mushrooms Soufflé with Fontana Cheese Sauce and Black Truffles	14.50

Pasta e Risotti

Capelli d'Angelo al Pomodoro Fresco e Basilico	14.00
Angel Hair Pasta with Fresh Tomato, Basil and Garlic	
Lasagna alla Bolognese	14.50
Lasagna with Meat Ragu	
Pennette con Prosciutto e Vodka	13.50
Penne Pasta with Prosciutto and Vodka Sauce	
Pappardelle con Fagiano e Morelle	18.50
Wide Fettuccine with Pheasant and Morels Mushrooms	
Tagliolini Bianchi e Neri con Salsa di Cappesante e Zafferano	16.50
Black and White Tagliolini with Scallops and Saffron Sauce	
Gnocchi Quattro Formaggi	15.50
Potato Dumpling with Four Cheeses Sauce	
Marchegiani con Salsa di Rapini e Salsicce	13.50
Spiral Pasta with Rapini and Sausage	
Spaghetti al Cartoccio con Frutti di Mare	22.50
Spaghetti in a Papillote with Mixed Seafood in a Light Tomato Sauce	
Spaghetti con Sarde e Finocchi Selvatici alla Siciliana	14.50
Spaghetti with Fresh Sardines and Wild Fennel	
Linguini con Scampi e Pepe Verde	21.00
Linguini with Langostino and Green Peppercorn	
Timballo di Pasta Primavera	14.50
Timball of Pasta with Mixed Vegetables in an Artichoke Sauce	
Tortelloni di Zucca al Burro e Salvia	15.50
Tortelloni Stuffed with Pumpkin with Cream, Butter and Sage Sauce	
Mezzelune d'Anatra con Salsa di Funghi, Mascarpone e Mirtilli	15.50
Half-moon Ravioli stuffed with Duck, Mushrooms, Mascarpone and Blueberry Sauce	
Risotto al Nero di Seppie	16.50
Risotto with Squid Ink Sauce	
Risotto con Barbabietole e Formaggio di Capra	14.50
Risotto with Red Beets and Goats Cheese	
Risotto all'Aceto Balsamico Invecchiato e Rosmarino	14.50
Risotto with Aged Balsamic Vinegar and Rosemary	

Carne e Pesce

Galletto Ruspante con Patate e Salvia	19.50
Boneless Free Range Chicken with Potatoes and Sage	
Bistecca alla Fiorentina	29.50
T-bone Steak Florentine Style	
Filetto di bue al Barolo e Patate Arrosto	28.50
Filet Mignon with Barolo Wine with Timball of Roasted Potatoes	
Costolette d'Agnello con Aceto Balsamic e Menta	28.50
Rack of Lamb with Balsamic and Mint	
Lombata di Vitello alla Griglia	32.00
Grilled Veal Chop	
Filetto di Maiale al Rosemarino	19.50
Pork Tenderloin in a Rosemary Sauce	
Ossobuco alla Milanese	28.50
Veal Shank with Saffron Risotto	
Coniglio al Forno con Salsa di Olive Nere	26.50
Roast Rabbit with Black Olive Sauce	
Pesce del Giorno	AQ
Fish of the day	