

## Antipasti - Starter

- 4.6. **Tris di tartare** tonno, salmone e branzino 25€  
*Trio of tartare, tuna, salmon and sea bass*
- 2.7. **Tartare di gambero rosso di Mazara** con Burrata Pugliese e Passion fruit 25€  
*Mazara red prawn tartare with Apulian burrata and passion fruit*
1. **Flan di zucca** con fonduta di gorgonzola e noci tostate 18€  
*Pumpkin flan with gorgonzola fondue and toasted walnuts*
- 3.4.10. **Tartare di Fassona Piemontese** olio, sale, pepe, acciuga, capperi, senape, uovo di quaglia, pomodorini datterini 20€  
*Piedmontese Fassona tartare oil, salt, pepper, anchovy, caper, mustard, egg quail, datterini tomatoes*

## Primi - First Course

- 1.2.3.7. **Spaghetti artigianale\*** con salsa di datterini gialli, burrata, crudo di gambero rosso di Mazara e granella di pistacchio 25€  
*Homemade spaghetti with yellow datterini tomato sauce, burrata, raw Mazara red prawns and chopped pistachios*
- Lasagnetta** alla bolognese 19€  
*Lasagna Bolognese*
- 1.3.7.8. **Gnocchi di patate** "fatti in casa", con crema di zucca, speck croccante, fonduta al gorgonzola e noci tostate 19€  
*Homemade potato gnocchi with pumpkin cream, crispy speck, gorgonzola fondue, and toasted walnuts*
- 1.2.3.7. **Fusilloni\*** alla Caccio e pepe con crudo di scampi 25€  
*Fusilloni, Caccio e pepe style with raw scampi*

## Secondi - Second Course

- 4.6.7. **Tagliata di tonno\*** in crosta di sesamo con patate alla mediterranea 28€  
*Sliced tuna, in a sesame crust with Mediterranean potatoes*
- 4.9. **Filetto di Branzino\*** verdure al forno 25€  
*Sea bass fillet, baked vegetables*
- 11.14. **Polpo "CBT"\*** crema di zucca e fonduta al cacio cavallo 26€  
*Octopus "CBT", pumpkin cream and caciocavallo fondue*
- Costata di Fassona Piemontese** con patate al forno 35€  
*Piedmontese Fassona rib steak with baked potatoes*
- Tagliata di Fassona Piemontese** al rosmarino, con patate al forno 27€  
*Sliced Piedmontese Fassona beef with rosemary and baked potatoes*
- 1.3.7. **Arrosto di Vitello ripieno** pane, parmigiano e pancetta" servito con pure di patate e spinaci saltati 26€  
*Roast veal stuffed with bread, parmesan and bacon served with mashed potatoes and sautéed spinach*
- Tartine di Polenta** con lenticchie e cotechino 22€  
*Polenta canapés with lentils and cotechino*

### LISTA ALLERGENI

- |              |                        |
|--------------|------------------------|
| 1. Glutine   | 8. Frutta A Guscio     |
| 2. Crostacei | 9. Sedano              |
| 3. Uova      | 10. Senape             |
| 4. Pesce     | 11. Sesamo             |
| 5. Arachidi  | 12. Anidride Solforosa |
| 6. Soia      | 13. Lupini             |
| 7. Latte     | 14. Molluschi          |

### ALLERGEN LIST

- |                |                    |
|----------------|--------------------|
| 1. Gluten      | 8. Nuts            |
| 2. Crustaceans | 9. Celery          |
| 3. Eggs        | 10. Mustard        |
| 4. Fish        | 11. Sesame         |
| 5. Peanuts     | 12. Sulfur Dioxide |
| 6. Soy         | 13. Lupins         |
| 7. Milk        | 14. Molluscs       |

# Menu San Silvestro



Arnold's

RESTAURANT & PIZZA

HAPPY  
NEW  
YEAR