



# Stella Marina



## Speciale Pranzo!

Menù della Casa della settimana dal Lunedì al Venerdì

Un primo, Un secondo a scelta, Acqua e caffè

House Menu of the Week From Monday to Friday

A First course, a second course of your choice, water and coffee

€ 15,00

(un solo piatto € 12,00)

(Just one course € 12,00)

### Lunedì - Monday

#### Primi - First courses:

Mezze Penne al salmone e zucchine  
Penne with Salmon and Zucchini  
Ravioli au tucca  
Ravioli with Ragout Sauce

#### Secondi - Second courses:

Filetto di branzino alla ligure con  
patate olive e pomodorini  
Sea bass fillet Ligurian cooked with potatoes,  
olives, pine nuts and cherry tomatoes  
Vitello tonnato  
Veal with tuna sauce

### Giovedì - Thursday

#### Primi - First courses:

Mezze penne calamari zucchine e zafferano  
Penne with calamari, zucchini and Saffron  
Ravioli di zucca al gorgonzola  
Pumpkin Ravioli with Gorgonzola sauce

#### Secondi - Second courses:

Cozze alla marinara  
Marinara Mussels  
Scaloppina alla sorrentina  
Escalopes with tomatoes sauce

### Martedì - Tuesday

#### Primi - First courses:

Chicche di patate con pesce spada  
radicchio e pomodoro  
Gnocchi with Swordfish, radicchio  
and tomato sauce  
Trofie al pesto dello chef con patate  
e fagiolini

Trofie with Pesto Sauce, potatoes  
and green beans

#### Secondi - Second courses:

Pesce Spada con verdure grigliate  
Swordfish with grilled vegetables  
Roast beef all'inglese con  
lattuga e pomodorini  
English Roast Beef with lettuce  
and cherry tomatoes

### Mercoledì - Wednesday

#### Primi - First courses:

Spaghetti cozze e calamari e maggiorana  
Spaghetti with Mussels and marjoram  
Panzotti liguri al burro e salvia  
Ligurian Panzotti with butter and sage

#### Secondi - Second courses:

Fritto di calamari  
Fried Calamari  
Scaloppina al Vermentino  
Escalope with Vermentino and fried potatoes

### Venerdì - Friday

#### Primi - First courses:

Linguine alle vongole  
Linguine with clams  
Gnocchetti al ragù di Fassone piemontese  
Gnocchi with Ragout sauce of piedmontese  
fassona meat

#### Secondi - Second courses:

Filetto di Branzino all'acquapazza  
Sea bass fillet with Cherry tomatoes, garlics,  
parsley and white wine  
Hamburger con patate  
Hamburger with Potatoes

...in alcuni periodo dell'anno  
possibilità di cambio piatti  
con prodotti freschi di stagione...

