

T W I G A
FORTE DEI MARMI



T W I G A
FORTE DEI MARMI

Dinner Menu

twigafortedeimarmi.com



Antipasti / Starters

Degustazione di crudo: Tartare, carpacci e crostacei <i>Tartare, carpaccio, shellfish</i>	€ 50,00
Carpaccio di gambero rosso <i>Red prawn carpaccio</i>	€ 30,00
Carpaccio di spigola <i>Seabass carpaccio</i>	€ 26,00
Tartare di pescato del giorno <i>Fish of the day tartare</i>	€ 28,00
Calamari fritti, maionese piccante <i>Deep-fried Calamari, Chilli-mayo Sauce</i>	€ 20,00
Crocchette di crostacei e guacamole <i>Crustacean and guacamole croquettes</i>	€ 18,00
Burratina, pomodori datterino e basilico <i>Burrata with cherry tomatoes, basil</i>	€ 18,00
Carpaccio di manzo, sfoglia croccante e wasabi mayo <i>Beef Carpaccio, Crispy Pastry and wasabi mayo</i>	€ 18,00
Pillow di patate al tartufo e tataki di angus <i>Potato Pillow with Truffle and Tataki Angus</i>	€ 18,00

Fusion

Ceviche di tonno <i>Tuna ceviche</i>	€ 26,00
Tartare di salmone, lime, avocado <i>Salmon tartare, lime, avocado</i>	€ 28,00
Guacamole espresso con chips di Platano <i>Express Guacamole with Plantain Chips</i>	€ 12,00
Polpo Teriyaki <i>Teriyaki's Octopus</i>	€ 16,00
Tacos di scottona con salsa alla soia <i>Scottona tacos with soy sauce</i>	€ 18,00
Alette di pollo fritte con salsa K.F.C. <i>Chicken wings with K.F.C. sauce</i>	€ 24,00



Primi / Pasta & Risotto

Spaghetti alle vongole veraci o arselle <i>Spaghetti with clams</i>	€ 28,00
Linguine con scampi, calamaretto spillo e vongole sgusciate <i>Linguine with scampi, squids and shelled clams</i>	€ 28,00
Gnocchetti Twiga: Chicche di patate, gamberi rossi, pomodori datterino <i>Potatoes Gnocchi, Red Shrimps, Datterino Tomatoes</i>	€ 28,00
Linguine all'astice <i>Linguine with lobster</i>	€ 35,00
Spaghetti Flavio: Olio, aglio, pomodori, basilico e peperoncino <i>Spaghetti with Oil, Garlic, Datterino Tomatoes, Basil, Chili Pepper</i>	€ 20,00
Penne all'arrabiata <i>Penne with Spicy Tomato Sauce</i>	€ 18,00
Risotto del giorno (20 Min.) min. 2 Persone <i>Risotto of the Day (please allow 20 minutes) min. 2 People</i>	€ 28,00
Fusilloni al ragu di Vitello <i>Fusilloni with Veal Ragu Sauce</i>	€ 28,00

Secondi / Mains

Pescato del giorno all'Isolana ("Isolana" Catch of the day)	Hg € 10,00
Pescato del giorno in crosta di sale (Fish of the day in Salt Crust)	Hg € 10,00
Tonno con pomodoro e capperi (Tuna with tomatoes and capers)	€ 42,00
Catalana di crostacei (Catalan crustacean)	€ 55,00
Tagliata di manzo ai carciofi (Black Angus Rib Eye with Artichokes)	€ 50,00
Filetto di manzo al pepe verde o alla griglia (Grilled Beef Filet or Green Pepper Beef Filet)	€ 40,00
Milanese di vitello (Veal Breaded Scaloppine "Milanese's Style")	€ 28,00
Salmone glassato con Pak Choi alla griglia (Glazed Salmon with Grilled Pak Choi)	€ 40,00
Pluma di maiale alla griglia con spinaci all'olio (Grilled Pluma Pork, spinach with oil)	€ 40,00
Ribs di manzo con senape giapponese (Beef Ribs with Japanese Mustard)	€ 40,00

Contorni / Side

Carciofi saltati <i>Sautéed Artichokes</i>	€ 8,00
Patate fritte o al forno <i>Fried Potatoes or Roast Potatoes</i>	€ 8,00
Spinaci all'olio <i>Spinach with Oil</i>	€ 8,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00



Antipasti / Starters

Salted Edamame	€ 6,00
Spiced Edamame	€ 8,00
Wasabi Prawns with mango and golden passion fruit sauce	€ 23,00
Baby spinach salad	€ 15,00

Zuppe / Soups

Miso soup	€ 8,00
Spicy miso soup with lobster	€ 14,00

Sushi & Sashimi

	Nigiri 2pz	Sashimi 3pz
King Crab (<i>Granchio reale</i>)	€ 10,00	€ 15,00
Eel (<i>Anguilla</i>)	€ 10,00	€ 15,00
Salmon (<i>Salmone</i>)	€ 7,00	€ 11,00
Tuna (<i>Tonno</i>)	€ 8,00	€ 14,00
Seabass (<i>Branzino</i>)	€ 8,00	€ 14,00
Scallop (<i>Capasanta</i>)	€ 9,00	€ 14,00
Cooked prawns (<i>Gamberi al vapore</i>)	€ 7,00	€ 10,00
Sweet shrimps (<i>Gamberi rosa</i>)	€ 10,00	€ 15,00

Maki Rolls

Crunchy roll (<i>Salmon, avocado, crispy tempura, orange Tobiko, mayo</i>)	€ 18,00
Billionaire (<i>Beef tataki, asparagus, mushrooms, truffle mayo</i>)	€ 22,00
California (<i>King crab, avocado, tobiko</i>)	€ 18,00
Salmon & Avocado (<i>Salmon, avocado, toasted sesame seeds</i>)	€ 15,00
T&T (<i>Tuna tartare, ponzu, truffle oil, leek, sesame seeds</i>)	€ 18,00
Smoked eel (<i>Smoked eel, cucumber, philadelphia, salmon, unagi sauce</i>)	€ 18,00
Sea roll (<i>Seabass, jalapeno, crispy tempura, wasabi tobiko</i>)	€ 18,00
Spicy Tuna (<i>Tuna, mayo spicy, jalapeno, green Tobiko</i>)	€ 18,00



Dessert

Torta della nonna con salsa d'arancia	€ 12,00
Tiramisù Twiga	€ 12,00
Millefoglie con crema chantilly e frutti rossi	€ 12,00
Semifreddo al pistacchio e amarena	€ 12,00
Lingotto al cioccolato e nocciola	€ 12,00
Frutta fresca	€ 12,00
Gelati Bindi "Fantasia nel Dessert"	€ 12,00
Quenelle cioccolato bianco e fragola, coulis di fragola e mousse al lime	€ 12,00

Coperto € 5,00

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

E' importante che chiunque è o pensi di essere allergico e/o intollerante a qualche alimento e/o ingrediente, lo comunichi al personale di servizio. Tra gli ingredienti vi possono essere prodotti che provocano, a soggetti sensibili, allergie o intolleranze. E' possibile visionare il libro degli allergeni presenti, come da regolamento UE 1169/2011.

