



Al Molo Set Menu

2010

GROUPS

Marina Restaurants Ltd reserves the right to alter the below menu as is deemed necessary



Menu 1

Zuppa di porri e patate aromatizzata
con olio extra vergine di oliva.
servita con crostoni maltesi e gambero rosso.
Leek and potato soup flavoured with extra virgin olive oil,
served with Maltese croutons topped with a red prawn.

or

Risotto ai funghi.
Risotto with wild mushrooms.



Bistecca di tonno fresco con verdure julienne.
Fresh tuna steak served with seasonal vegetables.

or

Suprema di pollo con salsa alle noci e timballo di melanzane.
Free range chicken supreme served in a walnut sauce
with a timbale of aubergines.



Ananas al Maraschino e sorbetto al mango e all'arancia.
Pineapple in Maraschino liquor
served with lemon and orange sorbet.

or

Tiramisu Moderno
Our Tiramisu



Menu 2

Penne alla Norma

*Penne with grilled aubergine in a tomato and basil sauce,
topped with buffalo mozzarella.*

or

Risotto allo zafferano.

Risotto with saffron.



Filetto di spigola in crosta di patate con insalata di rucola.

Sea bass fillet in a potato crust served on a bed of rocket salad.

or

Suprema di pollo con salsa di vino bianco e timballo di melanzane.

*Free range chicken supreme served in a white wine sauce with a timbale of
aubergines.*



Pannacotta vaniglia e cocco.

Vanilla and coconut pannacotta.

or

Tiramisu Moderno

Our Tiramisu



Menu 3

*Crema di patate dolci aromatizzata all' olio extra vergine
di oliva su crostoni di pane, con gamberi rossi croccanti.
Cream of sweet potato soup on croutons flavoured with extra virgin olive oil, topped
with crispy red prawns.*

or

*Insalata di rucola, pomodori di Pachino e scaglie di
parmigiano reggiano.
Fresh rocket salad served with cherry tomatoes
and parmesan cheese shavings.*



*Cuore arrostito di filetto di manzo, con salsa al Martini,
ribes e taccole al naturale.
Tender roasted fillet of beef, served with a Martini and currant sauce,
and fresh pea pods.*

or

*Filetto di coda di rospo/amberjack con julienne di verdure croccanti
Fillet of monkfish served with crispy seasonal vegetables.*



*Tortino di cioccolato fondente al peperoncino.
Dark chocolate tart with a touch of chilli.*

or

*Biancomangiare al cocco.
Coconut blancmange pudding.*



Menu 4

*Tenerzze di pesce fresco del giorno con avocado,
spuma di caprino fresco e salsa di peperoni dolci.
Tartare of fresh fish of the day, with avocado,
a fresh goat's milk creamy cheese and a sweet pepper sauce.*

or

*Caprese di mozzarella di bufala, pomodori San Marzano ed
aliciotti marinati agli agrumi con olio al balsamico.
Caprese salad made of buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes,
and anchovies marinated in citrus fruits with basil oil.*



*Tagliata di tonno impanata nel sesamo con verdure julienne.
Sesame crusted fresh tuna served with seasonal vegetables.*

or

*Carre` di agnello al forno con tortino di patate e crema di piselli.
Roasted lamb cutlets served with a timbale of potatoes
on a green pea sauce.*



*Tortino di cioccolato bianco col cuore morbido
e piccolo bouquet di frutti di bosco
Tortino with a tender heart of white chocolate
and a composition of forest fruits*

or

*Tortino di cioccolato fondente al peperoncino
Dark chocolate tortino with a touch of chilly*



Menu 5

*Spaghetti di Gragnano alla pescatora.
Spaghetti di Gragnano "pescatora" style.*

or

*Risotto allo zafferano d.o.p di Sardegna e riduzione di vino rosso.
Risotto with saffron and red wine jus.*



*Filetto di spigola al limone
con gamberi rossi croccanti su crema di topinambur.
Fillet of seabass "al limone" with crispy red prawns
on a bed of Jerusalem artichoke veloute`.*

or

*Tagliata di controfiletto di "US Angus" con timballo di melanzane.
Carved US Angus sirloin served with a timbale of aubergines.*



*Ananas al Maraschino e sorbetto al mango e all`arancia.
Pineapple in Maraschino liquor
served with lemon and orange sorbet.*

or

*Tiramisu Moderno
Our Tiramisu*



Vegetarian Menu

*Zuppa di lenticchie aromatizzata all' olio extra vergine
di oliva su crostoni di pane.
Lentil soup on croutons flavoured with extra virgin olive oil*

or

*Caprese di mozzarella di bufala, pomodori San Marzano
ed aliciotti marinati agli agrumi con olio al basilico.
A salad made of buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes,
anchovies marinated in citrus fruits with basil oil.*



*Conchiglioni al ragu` di verdure.
"Conchiglioni" pasta with seasonal vegetable ragout.*

or

*Risotto allo zafferano.
Risotto with saffron.*



*Tortino di cioccolato fondente al peperoncino.
Dark chocolate tart with a touch of chilli.*

or

*Pannacotta vaniglia e cocco.
Vanilla and coconut pannacotta.*

