

# GOLDEN COWRIE SAMPLE MENU

Menu

<b>ANTIPASTI HOT AND COLD STARTERS</b>	
<b>ANTIPASTI MISTI</b> A SELECTION OF ITALIAN DELICACIES SERVED BY OUR WAITERS AS A <i>STARTER</i>	15.00
<b>INSALATA VERDE</b> MIXED GREEN SALAD WITH MOZZARELLA CROQUETTES	15.00
<b>CARPACCIO MANZO CON OLIO DI LIVA</b> THIN SLICED RAW BEEF WITH RUCOLA AND SHAVED PARMESAN	15.00
<b>BRUSCHETTA CON INSALATA DI POMODORI</b> TOASTED COUNTRY STYLE BREAD TOPPED WITH SUN RIPENED TOMATOES, BASIL AND ANCHOVIES	14.00
<b>FUNGHI PORCINI DI SCOGLIO</b> CEPES MUSHROOMS ON TOAST WITH MOZZARELLA CHEESE	20.00
<b>ZUPPE-SOUPS</b>	
<b>STRATIATELLA ALLA ROMANA</b> CHICKEN BROTH WITH EGGS, PARMESAN CHEESE AND CHIVES	8.00
<b>FRUITTI DI MARE CIOPPINO</b> TOMATO AND SAFFRON SCENTED SEAFOOD BROTH	12.00
<b>(V) MINISTRONE AL BURINO</b> HEART WARMING FRESH VEGETABLE SOUP	8.00
(V) = VEGETARIAN	
<b>FARINACEI PASTA AND RISOTTO</b>	
<b>SPAGHETTI PEPPERONCINO ROSSO CON FRUITTI DI MARE</b> HOT RED PEPPER SPAGHETTI WITH SEAFOOD TOMATO SAUCE	20.00
<b>SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA E ASTICE CON PANNA</b> SQUID INK SPAGHETTI TOSSED IN A LOBSTER CREAM SAUCE	26.00
<b>RAVIOLI DI POMODORI</b> RAVIOLI FILLED WITH SUNDRIED TOMATOES AND MOZZARELLA	18.00
<b>(V) RISOTTO CON FUNGHI DI BOSCO</b> RISOTTO WITH FOREST MUSHROOMS	24.00
<b>RISOTTO CON ZAFFERANO E GAMBERONI</b> RISOTTO WITH SAFFRON, MOZZARELLA AND PRAWNS	28.00

<b>(V) TORTELLINI CON PANNA BASILICO</b> SPINACH AND RICOTTA TORTELLINI IN A BASIL CREAM SAUCE	18.00
<b>(V) TAGLIATELLE AL VINO BAROLO ALLA BOSCAIOLA</b> BAROLO WINE FLAVOURED RIBBON PASTA WITH WILD MUSHROOM SAUCE	20.00
<b>PENNE AL NERO DI SEPPIA ALLA ARRABIATA</b> SQUID INK PENNE WITH SPICY TOMATO BASIL SAUCE	16.00
<b>PENNE ARLECCHINO ALLA PESCATORE</b> PENNE PASTA WITH REEF FISH , OLIVES AND TOMATOES	18.00
<b>(V) GNOCCHI DI PATATE CON FUNGHI PORCINI E GORGONZOLA</b> POTATO GNOCCHI WITH CEPES MUSHROOMS AND GORGONZOLA SAUCE	18.00

(V) = VEGETARIAN

**SECONDI PIATTI  
MAIN COURSES**

<b>FILETTO DI MANZO MANTECATO AL BAROLO</b> CON FUNGHI PORCINI TENDERLOIN OF BEEF WITH BAROLO SAUCE AND CEPES	32.00
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO CON RISOTTO ASPARAGI</b> ROAST RACK OF LAMB WITH ROSEMARY AND ASPARAGUS RISOTTO	28.00
<b>TONNO GRIGLIATO CON SALSAPUTTANESCA</b> GRILLED TUNA WITH TOMATOES CAPERS & PEPPERS	24.00
<b>GAMBERONI AI FERRI ALL'AGLIO</b> PANFRIED KING PRAWNS GRATINATED WITH GARLIC BUTTER	32.00
<b>BRANZINO AL POMODORO BASILICO</b> SEA BASS WITH TOMATO BASIL RELISH	26.00
<b>SCALOPPINE ALLA MILANESE</b> THIN SLICES OF CHICKEN COATED WITH PARMESAN CHEESE AND PANFRIED	26.00
<b>VITELLO SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> VEAL ESCALOPES WRAPPED WITH PARMA HAM, PANFRIED IN OLIVE OIL AND SAGE	29.00

**DOLCI DESSERTS**

<b>GELATI E SORBETTI DELLA CASA</b> ICECREAM AND SORBETS SERVED WITH A SHOT OF SAMBUCCA	9.00
<b>TIRAMISU CON ESPRESSO E SAVOIARDI</b> LADY FINGERS WITH MASCARPONE CHEESE AND ESPRESSO COFFEE	9.00

<b>FRUTTA CUCINARE ALLA FIAMMA</b>	12.00
<b>FRUIT FLAMBE</b>	
<b>PANNA COTTA</b>	9.00
<b>VANILLA CREAM WITH CARAMEL AND RASPBERRIES</b>	

All Prices are quoted in US Dollars