



Italian Menu - Birdland Jazz

Antipasti (Starters):

Piatto di Formaggi e Frutta (Cheese & Fruit Plate) - 19

Selezione Formaggi con Frutta e Noci di Stagione

Guacamole - 14

Servito con chips di piantaggine

Salsa - 13

Servito con tortilla chips

Ali di Pollo al Barbecue (BBQ Chicken Wings) - 16

Glassato in salsa BBQ calda e affumicata

Hummus e Patatine Pita (Hummus & Pita Chips) - 14

Condito con olio d'oliva e pinoli

Polpette Di Parmigiana Alle Erbe (Herbed Parmesan Meatballs) - 17

Con Crostini Di Ricotta Fresca E Parmigiano

Cavolfiore Cajun Croccante (Crispy Cajun Cauliflower) - 14

Condito con salsa aioli chipotle

Calamari Fritti (Fried Calamari) - 16

Salsa di peperoncino dolce thailandese e riduzione di soia allo zenzero

Cozze PEI (PEI Mussels) - 18

In salsa di burro e aglio chipotle servito con pane di mais fatto in casa

Pancetta Di Maiale Affumicata Croccante (Crispy Smoked Pork Belly) - 16

Mela Verde, Cavolo, Peperoncino con un filo di sciroppo balsamico

Salsa di Spinaci e Carciofi (Spinach & Artichoke Dip) - 14

Servito con patatine pita

Zuppa del Giorno (Soup of the Day) - 12

Insalate (Salads):

Insalata Tiepida di Formaggio di Capra e sSpinaci - 21

(Warm Goat Cheese and Spinach Salad)

Formaggio di capra impanato caldo su letto di formaggio Spinaci, Con Noci Candite, Arrostiti Mele condite in una vinaigrette all'aceto balsamico

Insalata Caesar Classica (Classic Caesar Salad) - 15

Letto di Romaine con scaglie di parmigiano e crostini Nel classico condimento Caesar

Aggiungere: Pollo \$8, Salmone \$10, Gamberetti \$12

Insalata di Barbabietole Arrosto (Roasted Beet Salad) - 20

Barbabietole arrostate su letto di rucola con sbriciolata di formaggio Blu e Pistacchi Tostati con Limone Vinaigrette al timo

Insalata di Salmone al Barbecue (BBQ Salmon Salad) - 22

Salmone arrosto servito su rucola, Asparagi, cetrioli e pomodorini con una vinagretta alla ciliegia

MINIMO \$ 20 PER PERSONA PER SET

Ai gruppi di 8 o più persone viene aggiunta una mancia del 18%

Panini:

Hamburger di Birdland - 20

Lattuga, pomodoro, cipolla rossa e patatine fritte

Aggiungere: cipolle saltate, formaggio, avocado, Funghi o pancetta \$3

Panino Al Pollo Alla Griglia (**Grilled Chicken Sandwich**) - 18

Condito con formaggio al pepe fuso eservito con patatine fritte e aioli al peperoncino

Impossible Burger (végétariano) - 22

Lattuga, pomodoro, cipolla rossa e patatine fritte

Aggiungere: cipolle saltate, formaggio vegano, Avocado, funghi \$ 3

Hamburger Piccoli (**Birdland Sliders**) - 16

Servito con slaw fatto in casa

Aggiungi formaggio americano o cheddar \$3

Piatti Principali (Main Courses):

Maccheroni e Formaggio (**Mac & Cheese**) - 20

Condito con briciole di pane fresco tostato

Rigatoni e Polpette - 22

Polpette di Manzo brasate lentamente con Ricotta Fresca servite in una ricca Salsa di Pomodoro

Cavatappi Primavera - 21

Verdure di stagione condite con aglio fresco e olio extra vergine di oliva

Penne - 25

Salsiccia Andouille e gamberi in salsa di crema di peperoni arrostiti

Tortini Di Risotto Ai Funghi (**Mushroom Risotto Cakes**) - 20

Con Asparagi Grigliati e Fonduta di Tartufo Bianco

Pollo Fritto del Sud (Southern Fried Chicken) - 27

Servito con patate arrosto e spinaci saltati

Costolette (Baby Back Ribs) - 32

Con patate ridotte al minimo, spinaci saltati e insalata di cavolo fatta in casa

Pollo Arrosto (Roasted Chicken) - 28

Servito con patate arrosto e asparagi in salsa al rosmarino

12 once Bistecca di New York (Steak) - 35

Servito con spinaci saltati e patate arrosto in salsa al vino Barolo

Piatto Vegetariano - 20

Asparagi grigliati, risotto ai funghi, pomodori arrostiti e melanzane grigliate

Cajun Jambalaya - 29

Con Pollo, Aragoste, Salsiccia Andouille, Pancetta E Riso Cajun

Gumbo di frutti di mare in stile New Orleans (Gumbo) - 32

Frutti di mare freschi cotti a fuoco lento in un ricco stufato speziato con verdure e riso cajun

Salmone Fresco alla Griglia (Salmon) - 30

Con asparagi grigliati e riso cajun in salsa di capperi e burro al limone

Pizza a Crosta Sottile (Thin Crust Pizza)

Margherita al Formaggio - 15

Salsa di pomodoro fatta in casa e mozzarella grattugiata

*Aggiungi condimenti: \$ 3 ciascuno Peperoni, polpette, funghi, Peperoni, Carciofi, Olive Nere, Cipolle, Ricotta, Pancetta

(*Add toppings: \$3 Each Pepperoni, Meatballs, Mushrooms, Peppers, Artichokes, Black Olives, Onions, Ricotta, Bacon)

Contorni (Sides) - 10

Patatine fritte (French fries)
Patate fritte dolci (Sweet Potato Fries)
Patatine fritte cajun (Cajun Fries)
Asparagi Grigliati (Grilled Asparagus)
Risotto ai Funghi (Mushroom Risotto)

Dolci (Desserts) - 12

Tiramisù
Mousse al Cioccolato (**Chocolate Mousse**)
Torta di Formaggio (**Cheesecake**)
Pan di Spagna al Cioccolato (**Chocolate Sponge Cake**)
con gelato alla vaniglia e salsa di lamponi
Torta di Carote (**Carrot Cake**)
Torta al Oreo (**Oreo Mud Pie**)
Crostata di Pesche (**Peach Cobbler**)
Budino Di Pane (**Bread Pudding**)
Sorbetto alla frutta (**Fruit Sorbet**)
Gelato (**Ice Cream**)
Qualsiasi modalità dessert ala +\$3 (**ala mode**)