

## **Secondi Piatti di Pesce – Fish**

<b><u>Trancio di pesce alla Mugnaia</u></b> Pan fried fish fillet with capers and wine	<b>R 395</b>
<b><u>Trancio di pesce alla Siciliana</u></b> Fish fillet with tomatoes, olives and capers	<b>R 395</b>
<b><u>Trancio di pesce al Lime e Cointreau</u></b> Fish fillet with lime and Cointreau	<b>R 395</b>
<b><u>Filetto di tonno al Sesamo</u></b> Tuna steak with Sesame seeds	<b>R 395</b>
<b><u>Gamberi al cognac</u></b> Prawns cooked in cognac	<b>R 395</b>

<b><u>Pesce al forno ai sapori -</u></b> Oven baked fish with herbs <b>(40 minutes cooking time)</b>	<b>R 465</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

## **Secondi Piatti di Carne- Meat**

<b><u>Filetto grigliato al rosmarino</u></b> – Grilled beef fillet with rosemary extra virgin oil	<b>R 395</b>
<b><u>Filetto al Gorgonzola-</u></b> Beef fillet with gorgonzola sauce	<b>R 475</b>
<b><u>Filetto in crosta di caffè e salsa al Miele-</u></b> Coffee crusted beef fillet with honey sauce	<b>R 475</b>
<b><u>Filetto al pepe verde-</u></b> Beef fillet with peppercorn & cream sauce	<b>R 475</b>
<b><u>Costata di manzo ai ferri</u></b> - Grilled T bone steak	<b>R 495</b>
<b><u>Costolette di agnello allo scottadito</u></b> - Lamb chops pan fried with lime juice	<b>R 395</b>
<b><u>Costolette di agnello al rhum</u></b> - Lamb chops pan cooked with Takamaka Rhum	<b>R 395</b>