



Dalle antiche tradizioni il piacere della tavola ed i sapori di una volta rivisti dal nostro Chef **Ciro Tiano**,aggiungendo un po' di creatività ad un insieme di prodotti freschi della nostra terra.

Un modo di intendere la buona tavola, sprigionando
i profumi dell'orto
assieme a pastasciutte fumanti, pane fragrante, olio d'oliva crudo.
Tutto ciò che è alla base della genuina tradizione Italiana.

Inspiré des traditions anciennes et du plaisir des saveurs merveilleuses le chef **Ciro Tiano** recrée pour vous des mets exceptionnels à partir de produits frais et locaux vous êtes conviés à partager vos repas dans une atmosphère particulière où agréable chaleur de la vapeur des pâtes, le doux parfum du pain frais et l'authenticité de l'huile d'olive vierge sont invités.
Vos soirées au Favola seront de véritables histoires de traditions italiennes

Inspired by ancient traditions and the pleasure of wonderful flavors
Chef **Ciro Tiano** recreate for you exceptional dishes using fresh & local products.
Share your meal in a pleasant atmosphere where pasta, fresh bread and authenticity virgin olive oil are delighting your evenings.
At Favola will be a truly story of Italian traditions

Ogni arte ha i suoi strumenti...noi utilizziamo la semplicità.
Chaque art a ses instruments ... Nous utilisons la simplicité.
Any art has its instruments ... we use the simplicity.

Buon appetito
*Chef **Ciro Tiano***

...Dal mercato giornaliero lo chef consiglia

... *Du marché quotidien le chef recommande:*

... *From the daily market chef recommends:*

Antipasto del giorno

L'Entrée du jour / Starter of the day

1600

Primo del giorno

Pâtes du jour / Pasta of the day

1700

Secondo del giorno

Plat du jour / Main course of the day

2600

Dolce del giorno

Dessert du jour / Dessert of the day

750

Antipasti/ Appetizers/ Starters

Tagliata di mozzarella con pomodori caramellati al timo e bouquet di insalata^H 1500
Salade de tranches de fromage mozzarella & tomates fraîches, salade croquante et caramel de thym
Sliced mozzarella cheese with fresh tomatoes served with salad and thyme caramel

Involtoni di melanzana con prosciutto e formaggio e vellutata di pomodoro^W 1300
Roulades d'aubergine au jambon de dinde et fromage mozzarella servis avec un coulis de tomate
Eggplant rolls with turkey ham, mozzarella cheese served with tomato sauce

Calamari, gamberi con bastoncini di verdure e salsa al limone verde e pistacchi^{NWH} 1800
Calamars et crevettes frites & légumes de saison servis avec une sauce crémeuse au citron vert et pistache
Fried calamari and shrimps, seasonal vegetables, creamy sauce with green lemon and pistachios

Bresaola con insalatina di carciofi e mousse di formaggio^H 1600
Fines tranches de bœuf mariné servis avec une petite salade d'artichaut et mousse de vieux fromage parmesan
Marinated beef slices served with artichoke salad and parmesan mousse

Melange di pesce marinato con insalatina di finocchi e sorbetto al limone^H 1800
Assortiment de carpaccio de poissons du jour mariné, servis avec une salade de fenouil et sorbet au citron
Marinated fresh fish carpaccio, served with fennel salad and lemon sorbet

Insalatina di pollo e ceci croccanti con salsa leggera al tonno^H 1400
Poulet et pois chiche en salade servis avec une fine sauce légère au thon
Chicken salad with crispy chickpeas and light tuna sauce

Insalate & verdure/ Salade & legumes/ Salads & vegetables

Insalata mista di stagione^{VH} 1000
Salade variée aux légumes de saison
Mesclun salad & seasonal vegetables

Insalata dello chef con verdure cotte e crude e scaglie di parmigiano^H 1300
Salade du chef avec un méli-mélo de légumes de saison cuits et crus et copeaux de parmesan
Chef's salad with cooked and raw vegetables, parmesan cheese flakes

Insalata riccia con pomodori ciliegia mozzarella e crostini aromatizzati^{WVH} 1400
Salade tomates & mozzarella servis avec des croutons aromatisées
Cherry tomatoes & mozzarella, aromatic croutons

Verdure grigliate con olio all'erbette aromatiche^{VH} 1100
Légumes grillés à l'huile parfumée aux herbes
Grilled vegetables with scented oil & herbs

Verdure al vapore con bagna cauda^H 1100
Légumes cuites à la vapeur servis avec un pain bagna et sauce cauda
Steamed vegetables with "bagna cauda" sauce

Frittatina alle erbe e formaggio^{VH} 1000
Omelets aux fines herbes et fromage
Omelets with herbs and cheese

Zuppe/ Sopas/ Soup

Zuppa di verdure e cereali^{WV} 1200
Soupe des légumes et blé
Vegetables soup & wheats

Vellutata di carote con polpettine di agnello^{WH} 1000
Veloutée de carottes servis avec des petites boulettes d'agneau
Carrots cream soup with lamb meat balls

I Primi/ Pastas/ First course

Lasagna tradizionale alla bolognese ^W	1600
<i>Lasagne bolognaise</i>	
<i>Layered fresh lasagna with beef ragu'</i>	
Risotto con piccole verdure e mascarpone profumato al tartufo ^{VH}	1400
<i>Risotto aux petits légumes servi avec du fromage mascarpone parfumé à l'huile de truffe</i>	
<i>Risotto with fresh vegetables served with mascarpone cheese & truffle oil</i>	

Gnocchi di patate con zucca e gamberi profumati al basilico ^{WH}	1600
<i>Gnocchi de pommes de terre à la citrouille servis avec des crevettes au pesto basilic</i>	
<i>Potatoes gnocchi with pumpkin, shrimps, sautéed in basil pesto</i>	

Casarecce al ragout di pescatrice e melanzane arrostiti ^W	1500
<i>Casarecce au ragout de lotte de mer et aubergines rôties</i>	
<i>Homemade casarecce pasta with monkfish sauce and roasted eggplants</i>	

Penne alla crema di salmone e finocchietto selvatico ^W	1800
<i>Penne servis avec une crème du saumon et fenouil</i>	
<i>Penne in salmon and fennel cream</i>	

Spaghetti al pomodoro alla napoletana, al pesto di basilico o alla carbonara ^W	1200
<i>Spaghetti servis avec une sauce a votre choix: napolitaine, pesto ou carbonara</i>	
<i>Spaghetti served with a sauce of your choice...napolitan, pesto or carbonara</i>	

Secondi di pesce e carne/ Poisson au Boeuf/ Main Course

Filetto di cernia al forno con patate e verdure trifolate ^{HW}	2800
<i>Filet de mérou roti au four servis avec des pommes de terre et légumes sautés</i>	
<i>Roasted grouper fillet with sautéed potatoes and vegetables</i>	

Millefoglie di pesce spada e melanzane alla parmigiana ^H	2800
<i>Mille feuilles d'espadon, aubergines au vieux fromage parmesan, cubes de potiron, pomme de terre rôties au four</i>	
<i>Swordfish mille feuille, eggplant parmesan style, roasted pumpkin and potato</i>	

Filetto di spigola al guazzetto ristretto napoletano ^{WH}	3000
<i>Filet de loup de mer poêlé servis avec un coulis de concassé de tomate</i>	
<i>Fried Sea bass fillet served with tomato coulis</i>	

Scaloppina ai funghi e timo con sformatino di patate e formaggio ^{WH}	2600
<i>Tournedos de bœuf au thym et champignon avec un gâteau de pomme de terre et fromage</i>	
<i>Escalope of beef with thyme and mushroom served with a potato cake with cheese mozzarella and turkey ham</i>	

Rollatina di tacchino farcito alla frutta secca ^{HVN}	2400
<i>Roulade de dinde farci aux noix et au fruits sec</i>	
<i>Turkey roll with walnuts and dry fruits</i>	

Filetto di manzo con salsa balsamica patate rustiche e caponatina di verdure ^{WH}	2600
<i>Tournedos de bœuf poêlé servis avec balsamique, pommes de terre Rôties et ratatouille de légumes de saison</i>	
<i>Seared beef tournedos served with balsamic sauce, roasted potatoes and seasonal vegetables ratatouille</i>	