



# Silene

BAR & RESTAURANT







Aperto dalle ore 12:00 alle 23:00

*Served from 12:00PM to 11:00PM*

---

## Antipasti

---

### *Appetizers*

Caprese | *Caprese salad*

14.00 Euro

---

Mozzarella di bufala campana con pomodorini gialli e rossi al forno con pesto  
*DOP buffalo mozzarella with baked yellow and red cherry tomatoes and basil pesto*

“Fiocco Piacentino”

16.00 Euro

---

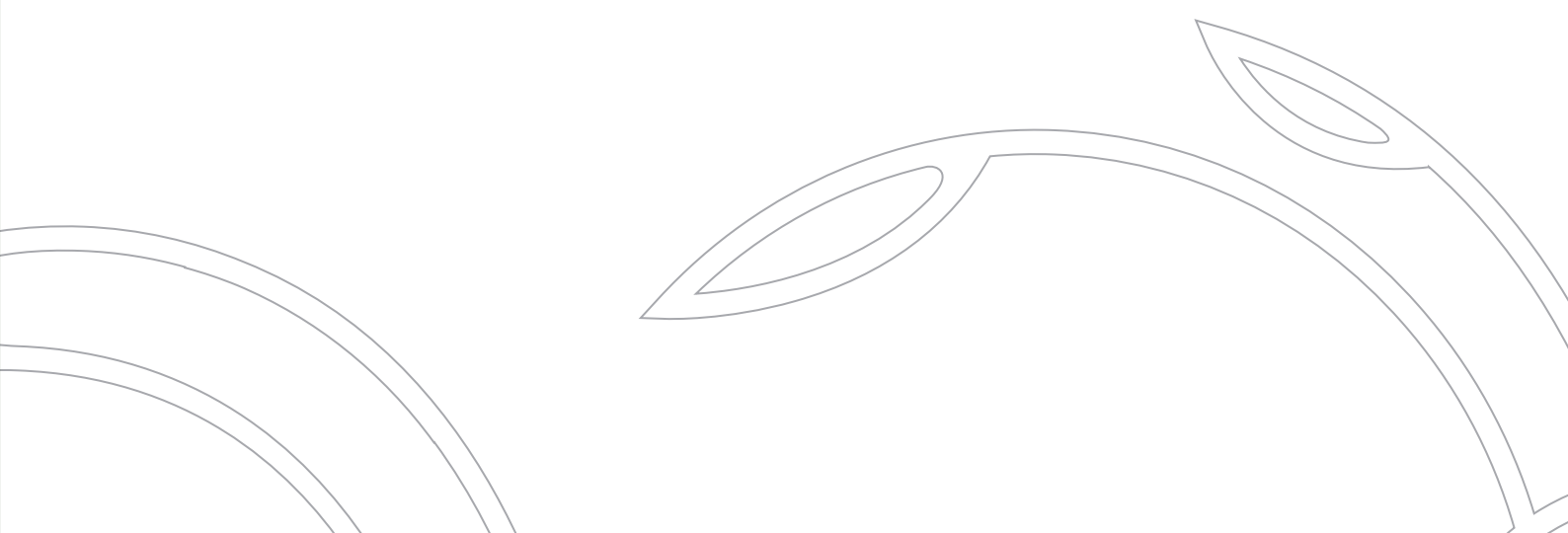
Giardiniera dello chef con mousse al Grana Padano e fiocco Piacentino  
*Homemade giardiniera seasoned with Grana Padano mousse, sliced DOP coppa*

Tagliere di formaggi lombardi | *Lombard cheese platter*

24.00 Euro

---

Bitto, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP, Grana Padano, Gorgonzola,  
servito con marmellata di cipolle e nocciole tostate  
*Bitto, Formai de Mut of the Alta Valle Brembana DOP, Grana Padano, Gorgonzola,  
paired with onion jam and toasted hazelnuts*



# Antipasti

---

## *Appetizers*

Insalata Caesar | *Caesar Salad*

18.00 Euro

---

Tradizionale | *Traditional*

Lattuga, parmigiano, crostini e salsa Caesar

*Lettuce, parmesan, croutons, Caesar sauce*

Alla milanese | *Milanese style*

Insalata romana croccante condita con salsa al parmigiano e ossobuco cotto a bassa temperatura

*Crispy romaine topped with Parmesan cheese dressing, slow-cooked ossobuco*

Gambero di Mazara del Vallo | *Mazara Del Vallo shrimp*

Insalata romana, crostini di pane, parmigiano a scaglie, salsa Caesar

*Romaine, croutons, shaved parmesan, Caesar dressing*

Insalata vegana | *Vegan Bowl*

12.00 Euro

---

Quinoa alla curcuma, ceci, cavolo julienne, patate dolci saltate, avocado a fette

Con vinaigrette alla barbabietola e lime

*Turmeric quinoa, chickpeas, julienne red cabbage, sautéed sweet potatoes, avocado*

*With red beetroot and lime vinaigrette*

Capesante | *Scallops*

15.00 Euro

---

Pancetta, crema di piselli, brunoise di verdure

*Bacon wrapped scallops, pea cream sauce, vegetable brunoise*

# Bruschetta bar

14.00 Euro

---

Crea il tuo tris di bruschette selezionando tra le nostre opzioni

---

*Create your trio of bruschettas, choose from the listed options*

## Fette di pane tostato

---

Pane di segale  
Pane bianco fatto in casa  
Baguette  
Ai cereali  
Gluten free

## *Sliced toasted bread*

---

*Rye bread  
Homemade white bread  
Baguette  
Grain bread  
Gluten free*

## Affettati

---

Prosciutto crudo di Parma  
Coppa Piacentina  
Salame piccante  
Prosciutto cotto

## *Cold cuts*

---

*Parma ham  
Coppa Piacentina  
Spicy salami  
Cooked ham*

## Toppings

---

Tradizionale con pomodori e basilico  
Funghi saltati  
Cipolla rossa caramellata con cannella  
Zucchine saltate  
Tapenade di olive taggiasche  
Pesto di pomodori secchi e scorza di limone  
Crema di formaggio e noci tostate

## *Toppings*

---

*Traditional with tomatoes and basil  
Sautéed mushrooms  
Caramelized Tropea onion with cinnamon  
Sautéed zucchini  
Taggiasca olives tapenade  
Dried tomatoes pesto and lemon peel  
Cream cheese and walnuts*

# Sandwiches & Co.

---

Club sandwich 14.00 Euro

---

Tacchino, bacon, lattuga, pomodoro, uova e maionese  
*Turkey, bacon, lettuce, tomato, eggs, mayonnaise*

Bacon cheese burger 20.00 Euro

---

Bacon, formaggio cheddar, lattuga romana, pomodoro, cipolla, cetriolini sottaceto  
*Bacon, cheddar, romaine, tomato, onion, pickles*

Sandwich vegetariano 14.00 Euro

---

Verdure grigliate, avocado e crema di formaggio  
*Grilled vegetables, avocado and cream cheese*

Steak sandwich 22.00 Euro

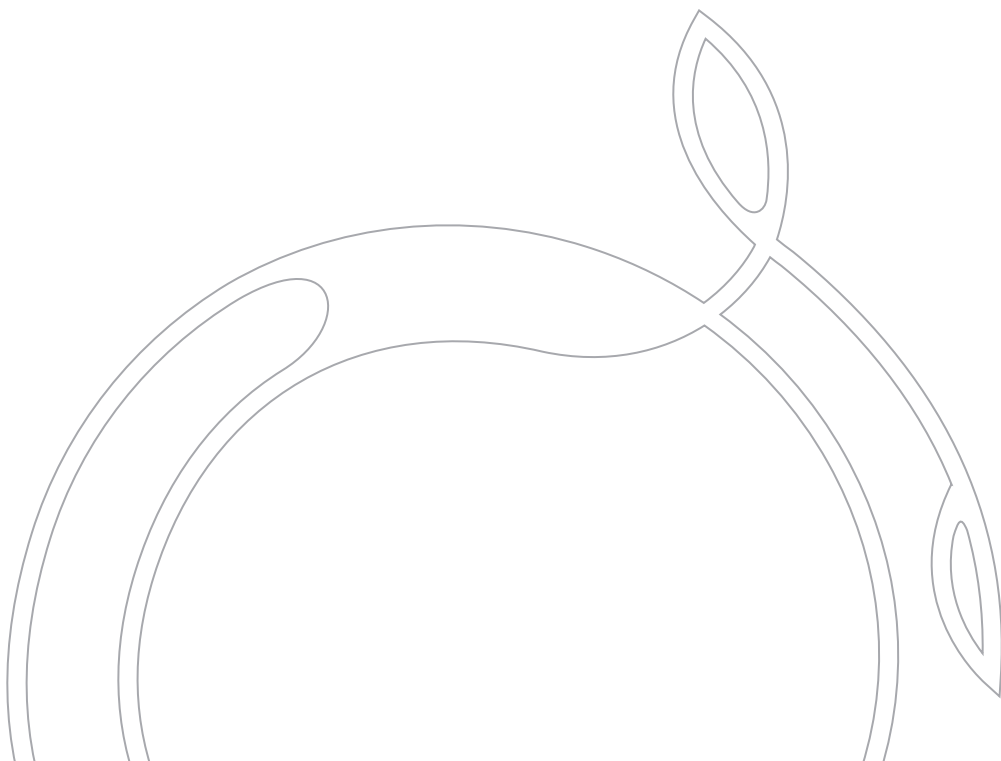
---

Diaframma (cottura media), crema di olive taggiasche, lattuga e formaggio cheddar  
*Hanger steak (medium), Taggiasca olives tapenade, lettuce and cheddar*

Tutti i nostri burger e sandwich sono serviti con insalata mista o patatine fritte.  
Abbiamo la possibilità di servirli con pane senza glutine ad eccezione dello steak sandwich

*All burgers and sandwiches are served with organic salad or French fries.*

*We have the possibility to serve all sandwiches and burgers with gluten free bread except for the Steak sandwich*





# Primi

---

## *First courses*

Pasta al pomodoro 14.00 Euro

---

Pomodoro San Marzano e basilico

Formato e tipologia di formaggio a piacimento

---

*Choose one type of pasta and one cheese from this selection*

### Pasta

---

Penne rigate di grano duro  
Bigoli  
Bucatini  
Paccheri senza glutine

### Pasta

---

*Durum wheat pasta  
Homemade Bigoli  
Bucatini  
Gluten free Paccheri*

### Formaggio

---

Grana Padano DOP  
Pecorino Toscano  
Ricotta al forno  
Casera

### Cheese

---

*Grana Padano DOP cheese  
Pecorino Toscano  
Baked ricotta  
Casera (typical Lombard cheese)*

Ravioli di patate 20.00 Euro

---

Cacio e pepe, panna e pancetta croccante  
*Cacio cheese and black pepper, cream and crispy bacon*

Calamarata 20.00 Euro

---

Gamberoni e asparagi in una bisque di crostacei  
*Shrimps and asparagus in a shellfish bisque*

Risotto alla milanese | *Milano style risotto* 18.00 Euro

---

Con ossobuco | *With ossobuco* 22.00 Euro

Testaroli | Ligurian pesto testaroli 14.00 Euro

---

Patate, fagiolini e pesto  
*Potatoes, green beans and traditional Genovese pesto*

# Secondi

---

## *Main courses*

Rombo | *Turbot* 25.00 Euro

---

Funghi trifolati, pomodori grigliati alle erbe e confettura di cavolo viola  
*Sautéed mushrooms, grilled tomatoes and herbs, purple cabbage jam*

Bistecca di tonno | *Tuna steak* 26.00 Euro

---

Formaggio quartirolo, olive verdi, cipolla, salsa tzatziki  
*Quartirolo cheese, green olives, onion, tzatziki sauce*

Filetto di Black Angus 200g | *Black Angus fillet 200g* 35.00 Euro

---

Salsa al gorgonzola, noci tritate, carote affumicate  
*Gorgonzola sauce, chopped walnuts, smoked carrots*

Hamburger vegetariano | *Vegetarian burger* 18.00 Euro

---

Spinaci, pomodoro, lattuga, formaggio cheddar, patatine fritte o insalata verde  
*Spinach, tomato, lettuce, cheddar, French fries or green salad*

Galletto scottato | *Seared cockerel* 14.00 Euro

---

Insalata di melanzane, yogurt, pepe rosa, menta  
*Eggplant salad, yogurt, pink pepper, mint*

Carré di agnello | *Rack of lamb* 28.00 Euro

---

Carciofi marinati con coriandolo e salsa al Merlot  
*Marinated artichokes with coriander, Merlot sauce*

Contorni extra | *Extra side dishes* 6.00 Euro

---

Patate arrosto  
*Baked potatoes*

Verdure grigliate o al vapore  
*Grilled or boiled vegetables*

Patatine fritte  
*French fries*

Spinaci con pinoli e panna  
*Spinach with pine nuts and cream*

# Pizza

---

Margherita 10.00 Euro

---

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico  
*Tomato, buffalo mozzarella, basil*

Quattro stagioni | *Four Seasons* 14.00 Euro

---

Pomodoro, mozzarella, basilico, olive nere, carciofi, prosciutto e funghi champignon  
*Tomato, mozzarella, basil, black olives, artichokes, ham and champignon mushrooms*

Diavola 16.00 Euro

---

Pomodoro, mozzarella, basilico e salame piccante  
*Tomato, mozzarella, basil and spicy salami*

Quattro formaggi | *Four Cheese* 15.00 Euro

---

Mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, ricotta  
*Mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza, ricotta*

Focaccia primavera 15.00 Euro

---

Pizza bianca con prosciutto, rucola, pomodorini, parmigiano rasato  
*White pizza with ham, arugula, cherry tomatoes, shaved parmesan*

Tronchetto 22.00 Euro

---

Pizza avvolta con formaggio, prosciutto di Parma, pomodorini, rucola, parmigiano e olio d'oliva  
*Wrapped pizza with cheese, Parma ham, cherry tomatoes, arugula, shaved parmesan and olive oil*

# Specialità da “El Patio Del Gaucho”

---

## *Specialties from “El Patio Del Gaucho”*

Dalle 19:30 alle 23:30

---

*From 7:30PM until 11:30PM*

Entrecôte 300g 42.00 Euro

---

Diaframma 300g | *Hanger 300g* 32.00 Euro

---





# Dolci

10.00 Euro

---

## Desserts

### Tiramisù

---

Crema al mascarpone, caffè e cacao in polvere  
*Mascarpone cheese cream, coffee and cocoa powder*

### Crostata | Tart

---

limone, frutti rossi e meringa  
*with lemon curd, red fruits and small meringues*

### Crème brûlée

---

noce di cocco con parte superiore croccante caramellata  
*coconut with caramelized crispy top*

### Torta al pistacchio | Pistachio Cake

---

con agrumi e crema di ricotta  
*with citrus fruit and ricotta cream*

### Macedonia

---

Macedonia di frutta, menta e miele  
*Fruit salad, mint and honey*

### Gelato fatto in casa | Homemade Ice cream

---

10.00 Euro

A scelta  
*At your choice*

#### Tre gusti

---

Cioccolato  
Vaniglia  
Olio di oliva  
Fragola  
Mango  
Zafferano

#### Three flavors

---

Chocolate  
Vanilla  
Extra virgin olive oil  
Strawberry  
Mango  
Saffron

#### Tre guarnizioni

---

Nocciole tostate  
Pistacchi  
Mandorle  
Ganache al cioccolato  
Lamponi  
Mirtilli

#### Three toppings

---

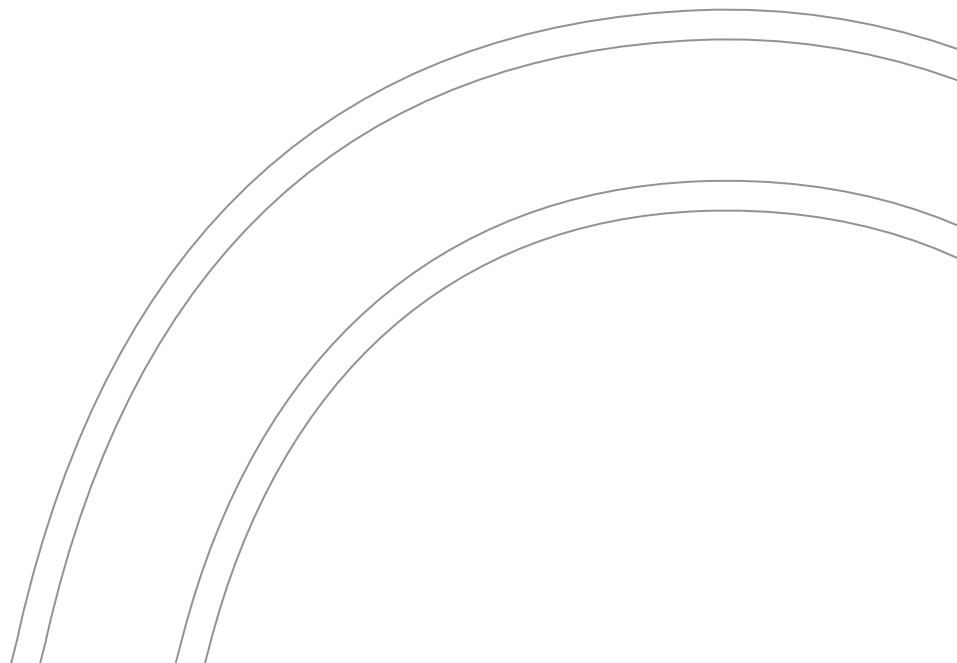
Toasted hazelnuts  
Pistachios  
Almonds  
Chocolate ganache  
Raspberries  
Blueberries

# Vini dolci

---

## *Sweet wines*

	Bicchiera <i>Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>
Moscato d'Asti DOCG	12.00 Euro	45.00 Euro
Vignaioli di Santo Stefano <i>Uve/Grape (Moscato)</i>		
Vin Santo del Chianti Classico DOC	16.00 Euro	50.00 Euro
Antinori <i>Uve/Grape (Trebiano, Malvasia)</i>		
Passito di Pantelleria DOC "Ben Rye"	18.00 Euro	95.00 Euro
Donnafugata <i>Uve/Grape (Zibibbo)</i>		





In caso di allergie o intolleranze, la invitiamo a contattare il maître prima di ordinare.

---

*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*









