



White Lerici

Benvenuti nel nostro meraviglioso paese

Il ristorante

White Lerici

è lieto di accogliervi nella propria struttura per deliziarvi con ricchi piatti preparati dai nostri Chef.

BUON APPETITO



ANTIPASTI

APPETIZERS

Misto di Mare: Aguacila di gamberi e frutta esotica², Baccalà mantecato e cavolo viola⁴, Salmone marinato ai frutti di bosco^{4,7}, crocchette di polpo e mayo di limone^{3,4,10}, Alici marinate al finocchietto⁴, Vellutata di zucchine e porri con calamari scottati^{14,4}

€25

Misto di Terra: Tagliere misto di salumi e formaggi accompagnato con marmellate e miele

€23

Stracciatella di bufala con pesto al basilico e pomodorini freschi⁷

€16

Carpaccio di Tonno con cipolla agrodolce e insalata di stagione⁴

€18

Misto di Mare: Shrimp and exotic fruit aguacila², Creamed cod and purple cabbage⁴, Marinated salmon with berries^{4,7}, octopus croquettes and lemon mayo^{3,4,10}, Marinated anchovies with fennel⁴, Zucchini and leek soup with seared squid^{14,4}

Misto di Mare: Mixed platter of cold cuts and cheeses accompanied with jams and honey

Buffalo stracciatella with basil pesto and fresh cherry tomatoes⁷

Tuna carpaccio with sweet and sour onion and seasonal salad⁴



PRIMI

FIRST DISHES

Tagliolino di pasta fresca al granchio
2,3,4,9

€23

Tagliolino of fresh pasta with crab
2,3,4,9

Tagliolino di pasta fresca all' astice
(minimo 2 persone) 2,3,4,9

€25 cad.

Fresh pasta tagliolini with lobster
(minimum 2 people) 2,3,4,9

Taglierini alla borragine con tonno
fresco e salsa menta 3,4,9

€23

*Borage tagliatelle with fresh tuna and
mint sauce 3,4,9*

Linguine alle vongole prezzemolo e
limone

€18

*Linguine with clams, parsley and
lemon*

Bavette al ragù di polpo*

€20

*Bavette with octopus ragout**

Ravioli di carne con ragù fatto in
casa

€17

Meat ravioli with homemade ragout



PRIMI

FIRST DISHES

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
con frutti di mare* e datterini confit
4,9,14

€21

*Spaghetti with garlic, oil and chilli
pepper with seafood* and confit
datterini tomatoes 4,9,14*

Trofie al pesto di basilico fresco ⁸

€16

Trofie pasta with fresh basil pesto⁸

Pennette al pomodoro

€15

Pennette with tomato sauce

SECONDI

SECOND CORSE

Crudite di mare

€30

Sea crudites

Astice alla catalana ²

€40

Catalan lobster ²

Gran catalana (astice, gamberi,
scampi) (minimo due persone)

€70_{cad.}

*Gran Catalana (lobster, prawns,
scampi) (minimum two people)*



SECONDI

SECOND CORSE

Fritto misto mare e monti* (gamberi rosa, calamari e verdure ^{2,4,14}

€21

Mixed fried sea and mountains (pink prawns, squid and vegetables ^{2,4,14}*

Grigliata di mare* (scampi, tonno, gamberi e seppie) ^{2,4,14}

€35

*Grilled seafood * (scampi, tuna, prawns and cuttlefish) ^{2,4,14}*

Roll di orata* con letto di purea patate e verdure julienne ^{4,7}

€25

*Sea bream roll * with a bed of mashed potatoes and julienned vegetables ^{4,7}*

Tentacoli di polpo alla griglia * con crema di carote, stracciatella di bufala e pomodoro marinato ^{7,14}

€26

*Grilled octopus tentacles * with carrot cream, buffalo stracciatella and marinated tomato ^{7,14}*

Tartare di gamberi o tonno, spaghetti di zucchine, H2O di pomodorini e mandorle croccanti ^{2,4,8}

€22

Shrimp or tuna tartare, zucchini spaghetti, cherry tomato H2O and crunchy almonds ^{2,4,8}

Sauté di muscoli (cozze) alla marinara ¹⁴

€17

Sautéed muscles (mussels) marinara¹⁴

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana ⁷

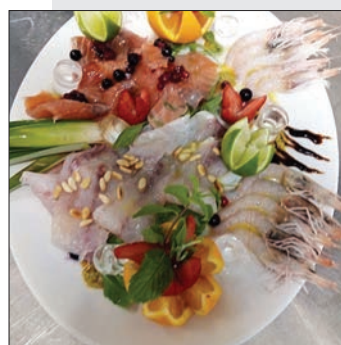
€25

Sliced beef steak with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes ⁷

Cotoletta di pollo milanese

€15

Milanese chicken cutlet



CONTORNI

SLIDE DISHES

Verdure grigliate

€7

Grilled vegetables

Insalata mista

€7

Mixed salad

Patatine fritte*

€7

*French fries**



DESSERTS

Millefoglie con crema chantilly e coulis di fragole ^{3,7}

€8

Shortcake with Chantilly cream and strawberry coulis ^{3,7}

Tiramisù al caffè ^{3,7,8}

€8

Coffee tiramisu ^{3,7,8}

Tiramisù agli amaretti ^{3,7,8}

€8

Tiramisu with macaroons ^{3,7,8}



DESSERTS

Spuma allo yogurt, fragole marinate
al basilico e crumble al cacao ^{7,8}

€8

*Yogurt mousse, basil marinated
strawberries and cocoa crumble ^{7,8}*

Semifreddo alla pesca con pesche
allo zenzero

€9

Peach parfait with ginger peaches

Tortino di mele con gelato alla crema
^{3,7}

€8

Apple pie with cream ice cream ^{3,7}

Creme tart al limone: Tartelletta di
pasta frolla, crema al mascarpone e
limone con frutta fresca ^{3,7}

€8

*Lemon cream tart: shortcrust pastry
tartlet, mascarpone cream and
lemon with fresh fruit ^{3,7}*



APERICENA

APERITIF-DINNER

Gran tagliere con affettati misti e formaggi misti con marmellate e miele, sgabei, patatine fritte + calice di vino o cocktail

Large platter with mixed cold cuts and mixed cheeses with jams and honey, sgabei, french fries + glass of wine or cocktail

€35



APERITIVO

APERITIF

Aperitivo (Alcolico o Analcolico)

€15

Alcoholic or non-alcoholic aperitif

BEVANDE

BEVERAGE

Acqua naturale o frizzante

€3

Water

Coca Cola, Fanta, Acqua tonica

€4

Coke, Fanta, tonic water

Birre: Inchiusa, Menabrea, Moretti

€5

Beers: Ichnusa, Menabrea, Moretti

Coperto

€3

Cover charge

* surgelato / frozen

ALLERGENI

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso
lattosio)
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole,
noci comuni, noci di anacardi, noci di
pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci
macadamia o del Queensland e i loro
prodotti)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di
semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in
concentrazioni superiori a 10 mg/Kg. o
10 mg/l in termini di SO₂
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di
molluschi

ALLERGENS

- 1 CEREALS CONTAINING GLUTEN:
*wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and
derived products*
- 2 *Shellfish and shellfish-based products*
- 3 *Eggs and egg-based products*
- Fish and fish-based products*
- 5 *Peanuts and peanut-based products*
- 6 *Soy and soy-based products*
- 7 *Milk and milk-based products
(including lactose)*
- 8 *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts,
cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios,
macadamia or Queensland nuts and
their products)*
- 9 *Celery and celery-based products*
- 10 *Mustard and mustard-based products*
- 11 *Sesame seeds and sesame seed
products*
- 12 *Sulfur dioxide and sulphites in
concentrations higher than 10 mg/Kg. or
10 mg/l in terms of SO₂*
- 13 *Lupins and lupin-based products*
- 14 *Molluscs and mollusc-based products*