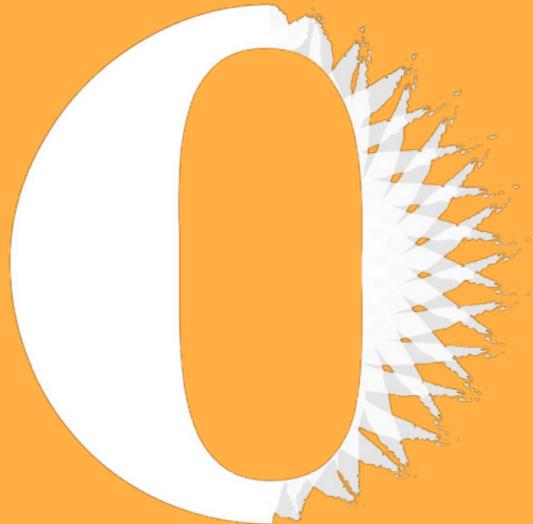


MENÚ



O BAR AND DINING

Per Iniziare

Polpo e patate 12

Polpo cotto a vapore con patate e prezzemolo

Tartare di tonno su foglio di riso 15

Filetto di tonno pinne gialle tagliato a coltello servito su un foglio di riso croccante con guacamole a parte

Misto mare - min 2 pers. - 21

Assaggi del nostro pesce fresco che può variare in base al pescato

Cozze nel verde 10

Cozze servite nel loro guazzetto con spolverata di prezzemolo

Battuta di manzo 14

Filetto di manzo tagliato al coltello servita con maionese al lime



Allergene 1



Allergene 2



Allergene 3



Allergene 4



Allergene 5



Allergene 6

Per allergeni rivolgersi al personale

I prodotti di pesce (salmone, orata o branzino, gamberetti) e carne (filetto di manzo) somministrati vengono acquistati freschi e sottoposti al trattamento di abbattimento rapido a -20° per 24 ore ai sensi del reg. CE 853/04, acquistati già abbattuti (tonno) e congelati di prima qualità (polpo e gamberetti).

*in assenza di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato

Non si chiede compenso nè per il servizio, che siamo onorati di prestare, nè per il coperto, che di diritto vi spetta

Per Continuare

Trofie al pesto di Prà 12
Trofie di pasta fresca della tradizione con pesto di Prà

Spaghettoni con vongole veraci 15
Spaghetto quadrato servito con vongole veraci con pizzico di prezzemolo e spolverata di lime

Ravioli con ripieno di orata alla ligure fatti in casa con cozze e pomodorini 15
Ricetta della tradizione proposta come ripieno per i nostri ravioli accompagnati con cozze ed il loro guazzetto e pomodorini

Tagliatelle fatte in casa allo scoglio 16
Tagliatelle servite col nostro pesce fresco che può variare in base al pescato

Linguine in blu con tartare di gamberi 14
Linguine con la nostra salsa blu al profumo di mare e tartare di gamberi con scorza di lime



Allergene 1



Allergene 2



Allergene 3



Allergene 4



Allergene 5



Allergene 6

Per allergeni rivolgersi al personale

I prodotti di pesce (salmone, triglia) e carne (filetto di manzo) somministrati vengono acquistati freschi e sottoposti al trattamento di abbattimento rapido a -20° per 24 ore ai sensi del reg. CE 853/04, acquistati già abbattuti (tonno) e congelati di prima qualità (polpo e gamberetti).

*in assenza di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato

Non si chiede compenso nè per il servizio, che siamo onorati di prestare, nè per il coperto, che di diritto vi spetta

Per Proseguire

Medaglione di filetto di manzo 23

con tris di salse

Filetto di manzo servito con salsa bernese, maionese al prezzemolo e salsa alla barbabietola rossa

Trancio di salmone con yogurt 21

speziato

Porzione di salmone accompagnato col nostro yogurt con menta, semi di senape gialla, cumino e zenzero

Frittura mista di pesce con 19

verdure croccanti

Frittura mista composta da anelli e ciuffi di calamari e totani,, gamberone ed acciuga su stick di carote e zucchini pastellate

Cubotti di tonno in crosta di 22

pistacchio

Tonno pinne gialle tagliato a cubotti con crosta di pistacchio presentato su salsa di piselli e stick di verdure

Pescato del giorno alla ligure 20

Pesce fresco nostrano che può variare in base al pescato servito intero in cartoccio con olive taggiasche, pomodorini e pinoli



Allergene 1



Allergene 2



Allergene 3



Allergene 4



Allergene 5



Allergene 6

Per allergeni rivolgersi al personale

I prodotti di pesce (salmone, triglia) e carne (filetto di manzo) somministrati vengono acquistati freschi e sottoposti al trattamento di abbattimento rapido a -20° per 24 ore ai sensi del reg. CE 853/04, acquistati già abbattuti (tonno) e congelati di prima qualità (polpo e gamberetti).

*in assenza di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato

Non si chiede compenso nè per il servizio, che siamo onorati di prestare, nè per il coperto, che di diritto vi spetta

Di Contorno

Patate al rosmarino al forno 5

Verdure miste grigliate 5

Insalata di finocchio con agrumi e noci 5



Allergene 1



Allergene 2



Allergene 3



Allergene 4



Allergene 5



Allergene 6

Per allergeni rivolgersi al personale

I prodotti di pesce (salmone, triglia) e carne (filetto di manzo) somministrati vengono acquistati freschi e sottoposti al trattamento di abbattimento rapido a -20° per 24 ore ai sensi del reg. CE 853/04, acquistati già abbattuti (tonno) e congelati di prima qualità (polpo e gamberetti).

*in assenza di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato

Non si chiede compenso nè per il servizio, che siamo onorati di prestare, nè per il coperto, che di diritto vi spetta

Per Concludere

Tiramisù 6

Mousse di ricotta 6

Panna cotta 6

Macedonia di frutta fresca 6



Allergene 1



Allergene 2



Allergene 3



Allergene 4



Allergene 5



Allergene 6

Per allergeni rivolgersi al personale

I prodotti di pesce (salmone, triglia) e carne (filetto di manzo) somministrati vengono acquistati freschi e sottoposti al trattamento di abbattimento rapido a -20° per 24 ore ai sensi del reg. CE 853/04, acquistati già abbattuti (tonno) e congelati di prima qualità (polpo e gamberetti).

*in assenza di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato

Non si chiede compenso nè per il servizio, che siamo onorati di prestare, nè per il coperto, che di diritto vi spetta



Bevande e Vini

Acqua 0.75 lt	2
Soft Drink	3
Ichnusa	4
Moretti Moretti Rossa	4
Corona	4
Caffè Caffè Decaffeinato	1.10 1.30
Liquori e Amari	4
Pigato - Terre di Luna -	26
Vermentino - Terre di Luna -	25
Sauvignon - Reguta -	24 5
Ribolla Gialla - Reguta -	23 5
Pinot Grigio - Reguta -	22 5
Pinot Nero - Reguta -	23 5
Merlot - Reguta -	23 5
Altro Passo - Reguta -	21 5
Prosecco - Reguta -	21 5