



Lo staff di cucina e sala desidera darvi il benvenuto

SAPORI DI TERRA E MARE

■ ANTIPASTI

Millefoglie di pane carasau con caponata e crema di mandorle 9-2-12	€ 14,00
Burratina in camicia di San Daniele su letto di misticanza 3	€ 15,00
Petto d'anatra glassato con cipolla caramellata e riduzione d'aceto balsamico 13	€ 15,00
Gamberi al curry con riso venere e mirepoix di verdure 5-8-12-13	€ 15,00
Piovra arrostita con crema di melanzane con olio al basilico e pomodorini 5	€ 15,00

■ PRIMI PIATTI

Zuppa primaverile con grano saraceno e olio aromatizzato alle erbe 2-9-12	€ 13,00
Tagliatelle fresche all'uovo con ragù di faraona su crema di pisellini freschi 3-9-12-13-14	€ 14,00
Spaghettoni con vongole veraci e bottarga 5-9-13-14	€ 17,00
Risotto con scampi, fiori di zucca e salsa al basilico (min. 2 pax) 3-5-8-12-13	€ 19,00 p.p.
Lasagnetta alla buranella 3-4-5-9-12-13-14	€ 20,00

■ SECONDI PIATTI

Mosaico di verdure su crema di carote 6-12	€ 14,00
Agnello scottadito con patate al forno e pomodoro grigliato	€ 25,00
Filetto di manzo al Madeira con patate al forno e cipolle borretane all'agrodolce 13	€ 27,00
Pesce spada alla mediterranea 5	€ 25,00
Tonno alla griglia al salmoriglio con verdure 5	€ 26,00

DOLCI TENTAZIONI E FORMAGGI

Tiramisù Relais Monaco 2-3-7-9-14	€ 8,00
Semifreddo al melone con cioccolato e polvere di liquirizia 2-3-9-14	€ 8,00
Crème brûlée aromatizzata al cardamomo e frutti di bosco 2-3-7-14	€ 8,00
Mousse ai tre cioccolati 2-3-7-9-14	€ 8,00
Assortimento di formaggi del territorio con mostarde fatte in casa 3-14	€ 10,00

ALLERGENI

1. Arachidi e derivati **2.** Frutta a guscio **3.** Latte e derivati **4.** Molluschi **5.** Pesce **6.** Sesamo **7.** Soia
8. Crostacei **9.** Glutine **10.** Lupini **11.** Senape **12.** Sedano **13.** Anidride solforosa e solfiti **14.** Uova e derivati

Alcuni piatti possono essere preparati con prodotti surgelati | Coperto e servizio € 4,00 pp