



D O R I A

P A R K H O T E L
L E R I C I

R I S T O R A N T E I D O R I A

Antipasti

| | |
|--|-----|
| Triglia marinata e leggermente affumicata con insalata di puntarelle ed emulsione di acciughe | €20 |
| La seppia in "Zimino" | €22 |
| Petto d'anatra al miele, nocciole salate e la sua maionese con insalata di radicchio tardivo | €22 |
| Gran Crudités di mare | €38 |
| Foie gras, salsa al Ruby Porto, panino sfogliato alle 5 spezie e kumquait candito | €24 |
| Capesante, topinambur e liquirizia | €24 |

Primi

| | |
|---|-----|
| Riso "Acquerello", burrata, crudo di gambero rosso e riduzione di cipolla acida | €26 |
| Bottoni di carciofi, vongole e loro emulsione, salsa al prezzemolo e purè d'aglio | €22 |
| Spaghettoni "Il Valentino", acciughe di Monterosso, Colatura, cime di rapa e bottarga di muggine | €22 |
| Gnocco gratinato, cavolo nero e fonduta di Pecorino di Fossa | €20 |
| Pacchero "Felicetti" ripieno alla carbonara di guancialetto e salsa al pepe | €22 |

Secondi

| | |
|--|-----|
| Filetto di vitello, purè di patate viola acido e salsa olandese al pepe rosa | €32 |
| Pescato spadellato, indivia belga brasata, e fumetto al mandarino | €32 |
| Tajine di molluschi e crostacei, scorzonera, sedano rapa e lemongrass | €34 |
| Carré di agnello, Viennoise alle erbe, cavaletti di Bruxelles e demi-giace con the al gelsomino | €30 |
| Trancio baccalà, carciofi, vaporoso di patate e polvere di olive taggiasche | €30 |