



**DORIA**  
PARK HOTEL  
LERICI

RISTORANTE | DORIA

## Antipasti

---

Salmerino marinato, agrumi, finocchietto, pepe rosa, crescione e il suo caviale	€20
Faraona, erbe locali e peperoni	€20
Grand crudités di mare	€40
Foie gras, pan brioches, rabarbaro confit e "Muffato della Sala"	€25
Capasante al salto, "pappa al pomodoro", basilico e cialda al nero	€24
Tartare e carpaccio di orata, limone, pane semicandito, menta e ciliegie	€22

## Primi

---

Riso "Acquerello", crudo di scampi, fave e mandorle	€24
Raviolino di asparagi, gambero rosso e il suo estratto con asparagi cotti e crudi	€22
Calamarata, pesto di pistacchi, stracciatella e pomodori secchi	€20
Spaghettoni "il Valentino", scorfano, cipollotto e bergamotto	€23
Pappardella al farro, ragù di coniglio, alloro e tartufo nero estivo	€20

## Secondi

---

Cappon Magro, salsa verde, verdure crude e cotte e galletta del marinaio	€34
Pescato "di lenza", asparagi e salsa beurre blanc	€32
Pancia di maialino, pak choi e salsa alla senape	€30
Controfiletto di agnello affumicato e carciofo fritto in crosta di nocciole	€30
Scampi al sale, primizie primaverili e gel di limone	€36

## Menù degustazione

---

Salmerino marinato, agrumi, finocchietto, pepe rosa, crescione e il suo caviale

—————  
Faraona, erbe locali e peperoni

—————  
Riso "Acquerello", crudo di scampi, fave e mandorle

—————  
Raviolino di asparagi, gambero rosso e il suo estratto con asparagi cotti e crudi

—————  
Cappon Magro, salsa verde, verdure crude e cotte e galletta del marinaio

—————  
Tre cioccolati, nocciola e caramello

€90

a persona

Incluso Acqua e caffè

Bevande alcoliche escluse

Il menù è disponibile solo per l'intero tavolo



**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 | D O R I A

## Appetizer

---

Marinated char, citrus fruits, fennel, pink pepper, watercress and its caviar	€20
Guinea fowl, local herbs and peppers	€20
Seafood crudities	€40
Foie gras, pan brioche, rhubarb confit and "Muffato della Sala"	€25
Sautéed scallops, "pappa al pomodoro", basil and black wafer	€24
Sea bream in tartare and carpaccio, lemon, semi-candied bread, mint and cherries	€22

## First course

---

"Acquerello" rice, raw scampi, broad beans and almonds	€24
Ravioli stuffed with asparagus, red prawn and its sauce with cooked and raw asparagus	€22
Calamarata, "pistachio pesto", "stracciatella" cheese and dried tomatoes	€20
Spaghettoni "il Valentino", rockfish, spring onion and bergamot	€23
Spelled "pappardelle", rabbit ragout, bay leaf and black truffle	€20

## Main courses

---

"Capon Magro", green sauce, raw and cooked vegetables and crunchy "focaccia"	€34
Caught fish, asparagus and "beurre blanc" sauce	€32
Pork belly, pak choi and mustard sauce	€30
Smoked lamb sirloin and fried artichoke in a hazelnut crust	€30
Scampi cooked in salt, spring vegetables and lemon gel	€36

## Tasting Menù

---

Marinated char, citrus fruits, fennel, pink pepper, watercress and its caviar

---

Guinea fowl, local herbs and peppers

---

"Acquerello" rice, raw scampi, broad beans and almonds

---

Ravioli stuffed with asparagus, red prawn and its sauce with cooked and raw asparagus

---

"Capon Magro", green sauce, raw and cooked vegetables and crunchy "focaccia"

---

Three chocolates, hazelnut and caramel

---

€90

per person

Water and coffee included

Alcoholic beverages not included

The menu is only available for the entire table