

### RISTORANTE

CINQUE STELLE SULLA SABBIA

## ANTIPASTI

| Crudo di pesci e crostacei ricciola, tonno pinna gialla, salmone, mazzancolle  | 40 |
|--|----|
| Crudo Royal<br>ricciola, tonno pinna gialla, salmone, mazzancolle,<br>gamberi rossi, scampi, ostriche  | 55 |
| Le Ostriche servite con wasabi, zenzero in agrodolce,salsa di soia, perle di aceto balsamico, pane al lievito madre abbrustolito con burro di panna Italiano  • Ostriche Cadoret Bretania fine de claire n° 3 - al pezzo | 4  |
| Filetti di Alici del Cantabrico 50 gr<br>burro di centrifuga Italiano e pane al lievito madre<br>abbrustolito `  | 20 |
| Il carpaccio di Gamberi Rossi<br>Porto Santo Spirito<br>ai colori della frutta e delle verdure   | 30 |
| Catalana di astice<br>verdure pomodorini passiti,olio extravergine<br>e aceto di vino "Fiore di Lambrusco"   | 55 |
| Il vapore con pescato dell'Adriatico all'olio profumato  | 25 |
| Insalata di lombo di coniglio<br>misticanza, mandorle e vinaigrette all'aceto di lamponi   | 22 |

# LA PASTA, IL RISO...

| Risotto ai profumi del "borgo marina"   | 22 |
|---|----|
| Spaghetti "Mancini"<br>vongole, erba cipollina e olio extravergine<br>"Fattoria Batani" | 20 |
| Rigatoni<br>trafilati al bronzo, cannocchie nostrane,<br>pomodorini e basilico          | 20 |
| Strozzapreti<br>calamari, crostacei e frutti di mare                                    | 20 |
| Fregola<br>mantecata con astice e piccola brunoise<br>di zucchine                       | 20 |
| Tagliolini Prosciutto Crudo al Sale di Cervia, limone                                   | 18 |



### LE PIETANZE

| Branzino alla mediterranea  | 26 |
|---|----|
| Spiedo di gamberi e calamari<br>alla griglia  | 24 |
| Polpo al rosmarino<br>vellutata di patate, pomodori confit e<br>fagiolini finissimI | 26 |
| La frittura<br>di gamberi calamari e zucchine                                       | 24 |
| Filetto di manzo<br>black angus alla brace con patate al rosmarino                  | 24 |



#### **DESSERT**

| La classica zuppa inglese<br>in trasparenza                  | 10 |
|--|----|
| Tiramisu<br>con salsa al caffè                               | 10 |
| Panna cotta in vasetto<br>fragole e meringa alle mandorle    | 10 |
| Cremoso al cioccolato bianco e lampone chantilly al fondente | 10 |
| L'insalata di frutta fresca<br>con frutti di stagione        | 10 |
| Yogurt mantecato<br>con frutti di bosco e granola croccante  | 10 |

Per conoscere i dettagli sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale l'apposito Menu con elencati gli ingredienti allergeni. Secondo la stagione, alcuni ingredienti possono essere surgelati. Il nostro personale è a disposizione per informazioni.



THE PERFECT EXPERIENCE

Batani

La Spiaghia

PALACE MILANO MARITTIMA

Viale 2 Giugno, 60 - 48015 Milano Marittima (Ra) - Italy tel. (+39) 0544 993618 - spiaggia (+39) 0544 995465 hpalace@selecthotels.it - www.hpalace.it