

La Spiaggia

PALACE MILANO MARITTIMA

RISTORANTE

CINQUE STELLE SULLA SABBIA



ANTIPASTI

Crudità di pesci e crostacei ricciola, tonno pinna gialla, salmone, mazzancolle, gambero rosso, scampi - 2, 4 , 14, 12	48
Ostriche Servite con salsa di soia e bruschetta di pane al lievito madre - 14	
- Ostriche Fine de Claire N°3	4
- Ostriche Gillardeau Bretagna affinata nei bacini di Maerennes-Oleron	5
Filetti di Acciughe del Cantabrico 50 gr burro di panna Italiano e bruschetta di pane al lievito madre - 4,12	20
Filetti di Acciughe del Cantabrico "serie limitata oro" burro di panna Italiano e bruschetta di pane al lievito madre - 4,12	30
Vitello tonnato - 12, 6, 7, 3, 4,10	20
Carpaccio di ricciola pane, pomodorino secco e timo - 1, 7, 6	30
Lobster Roll Astice, pan brioche, ravanello, maionese acida 10, 8, 7, 3, 2, 1,12	30
Melanzana tempeh, cavolfiore e salsa verde - 10,8,7,3, 2,1,12	18

Polpo	26
patate novelle, olio ligure, pesto al basilico - 14	
Tartare di Fassona	22
al Sale di Cervia, acciuga del Mar Cantabrico, tuorlo e aceto balsamico Vigna Oro - 10, 8, 7, 3, 2, 1,12	

PRIMI PIATTI

Spaghetti "Mancini" trafilati al bronzo	20
vongole, cipollina e olio Extravergine d'oliva Fattoria Batani - 1, 14, 3	
Riso vialone nano	22
pesci e molluschi dell'Adriatico - 2, 4, 14	
Mezzi rigatoni	20
mitili, cacio, pepe e lime - 1, 3, 6, 7, 14	
Chitarra	22
aglio olio e peperoncino, scampo marinato e imone - 1, 2, 3, 6	
Fusillone "Mancini"	20
all'amatriciana di calamari e Pepe Sichuan 1, 2, 3, 12, 14, 7	



SECONDI PIATTI

Branzino arrosto	26
erbe aromatiche, pomodorino, olive taggiasche e timo - 4,6,12	
Spiedo di gamberi e calamari	25
alla brace - 1, 4	
Rombo	28
zucchine alla scapece e bottarga - 4, 7	
Frittura	25
gamberi, calamari, zucchine e patata vitellotta	
1, 2, 4, 6, 8	
Filetto di manzo Black Angus	25
alla brace con patate fondenti	

DESSERT

Cheesecake alla vaniglia	10
biscotto alla mandorla, fragola Fattoria Batani e crema all'aceto Balsamico di Modena	
1, 3, 7, 6, 12	
Pavlova esotica	12
Yuzu e calamansi - 1, 3, 7	

Cremoso vegano alla nocciola macaron vegano e albicocca - 8	10
Tiramisu mascarpone, caffè e savoiardi - 1, 3, 7	10
Insalata di frutta fresca	10
Yogurt mantecato con frutti di stagione - 7, 6, 12	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.

ALLERGENI

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine | 9. Sedano e derivati |
| 2. Crostacei e derivati | 10. Senape e derivati |
| 3. Uova e derivati | 11. Semi di sesamo |
| 4. Pesce e derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 5. Arachidi e derivati | 13. Lupini e derivati |
| 6. Soia | 14. Molluschi e derivati |
| 7. Latte e derivati, incluso il lattosio | |
| 8. Frutta a guscio | |



PALACE HOTEL



La Spiaggia
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

THE PERFECT EXPERIENCE

Batani