

# *La Spiaggia*

PALACE MILANO MARITTIMA

Aperto sabato e domenica  
7:30 - 20:00

## ANTIPASTI

### Crudità

Ricciola, branzino, tonno rosso, gambero rosso di Mazara, scampo

48

### Ostrica Gillardeau Breta

la carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica del suo genere

5

### Ostrica Belon

dalla rinomata madre perla piatta, nativa del mar Mediterraneo, delicatasalinità, addolcite dai fiumi nell'area di belon, la sua particolarità:sapore amarognolo quasi tannico, frutto della naturale macerazione

6

### Degustazione Caviale

accompagnati: pane, avocado e burro acido

### Caviar Russo 10 gr

con calice di Champagne dedicato

Elegante, sapido, consistenza ben definita, periodo di maturazione 12 anni

38

### Caviar siberiano 10 gr

con calice di Champagne dedicato

Deciso, iodato e vellutato. Periodo di maturazione 8/10 anni

36

### Filetto di Acciuga del Cantabrico 50 gr

burro di panna italiano e bruschetta di pane al lievito madre

20

### Filetto di Acciuga del Cantabrico "serie limitata oro"

burro di panna italiano e bruschetta di pane al lievito madre

30

## INIZIAMO: SENSAZIONI

Insalata Orata, cannolicchi, carota viola, asparagi di mare, cipollotto, finger lime	22
Merluzzo mantecato, basilico, olive leccino, asparagi arrosto	24
Ricciola, pane al pomodoro, prezzemolo	26
Lobsteroll di astice, salsa acida, uova di trota, foglia di ostrica	30
Torno a casa a mezzanotte tipo parmigiana, pomodoro arrosto, bufala e melanzana	18
Tartare di Scottona piemontese, capperi, senape di digione, lime	22

## PROSEGUIAMO CON I PRIMI PIATTI

Spaghetti "Pastificio Mancini" alle vongole lupino, erba cipollina bio, olio extravergine d'oliva Fattoria Batani	20
Cavatelli ai tre pomodorini bio, branzino e limone	20
Fusillone "Pastificio Massi" solo albume, scorfano, carota e finocchietto	22
Risotto vialone nano, cicale, patate e pecorino romano Dop (minimo 2 persone)	20
Penne rigate Biologiche "Felicetti" Pesto della fattoria Batani	16

## A SEGUIRE

Il Fritto di mare calamari, gamberi, zenzero e patata vitellotta	24
Lo Spiedo di pesce calamari e gamberi	24
Filetto di manzo Black Angus, patate novelle fondenti	25
Sogliola alla mugnaia	25
Rombo, salsa alla bottarga di muggine e lattuga arrosto	28

## I CLASSICI

Club Sandwich	18
Caprese classica	15
Prosciutto crudo e melone	16
Prosciutto crudo e bufalotte di mozzarella	16
Bresaola, rucola e grana	16
Cotoletta alla milanese con patate alla francese	16
Hamburger di Fassone piemontese con patate alla francese	16

## INSALATE

Insalata Amaranto, verde, soncino, amaranto, germe di grano vivo, avocado e aceto balsamico di Modena	15
Insalata Palace Misticanza, pomodorini, pinoli, bruciatini di San Daniele, balsamico, crostini croccanti	16
Insalata Caesar Pollo, balsamico, pinoli, Parmigiano Reggiano, bacon, crostini di pane	16
Insalata Imperiale Misticanza, pomodorini, mais, filetto di tonno, mozzarelline, uova sode e olive nere leccino	16
Insalata Estiva Misticanza, pomodorini, frutta secca mista (semi di lino, zucca, girasole) Parmigiano Reggiano, crostini croccanti	16
Insalata Classica mista verde, carote, pomodorino, cetrioli	10
Pinzimonio	10

ù

## PIADINE ROMAGNOLE E PIZZE

Piadine semplice	2
Piadina Leggerezza Verdure alla griglia e stracchino	12

Piadina Estiva Pomodoro, bufala e origano	12
Piadina Romagnola Prosciutto di Parma, squacquerone DOP, rucola	12
Piadina Tipica Prosciutto cotto e fontina	12
Pizza Romagna Bianca con squacquerone, crudo, rucola	16
Pizza Napoli Pomodoro, pomodorini, bufalotte, basilico	16

## PER FINIRE IL PASTO

Tirami - su crema di mascarpone artigianale, pane, caffè amaro	10
Bacio di dama fresco mousse nocciola e ganache al cioccolato	10
Cappuccino della mattina cremoso al cappuccino, latte montato fresco	8
Tagliata di frutta fresca	12
Yogurt mantecato con frutti di bosco	10
Gelato artigianale "Puro Bio" mantecato a piacere	8
Sorbetto al limone	6
Crema caffè	6
Coperto 3,50	