

Menù Primavera 2026

ANTIPASTI

- Tortino di carciofi e pecorino con uovo Pochè e nocciole tostate 16€
- Insalatina di seppie con taccole, limone e menta 17€
- Tentacolo di polpo CBT, vellutata di patate allo zafferano, germogli 18€
- Mousse di ricotta con favette, pancetta e chips di pane croccante 15€
- Sformatino di salmone affumicato su asparagi gratinati al panko 18€
- Tartelletta di pasta brisè con spinacini, piselli e provola 15€
- La nostra selezione di formaggi 18€

PRIMI

- Gnocchetti di patate con vongole e zucchine novelle 22€
- Bottoni di ricotta e limone in guazzetto di cozze 18€
- Spaghettoni con alici fresche, finocchio e pane profumato 20€
- Linguine al pesto di limone e mandorle 17€
- Ziti della tradizione 18€

SECONDI

- Filetto di maiale CBT laccato al miele con schiacciata di patate al rosmarino 18€
- Trancio di pescato cotto sulla pelle con fagiolini ripassati 25€
- Tagliata di entrecote con insalata di rucola, fragole, scaglie di Grana 26€
- Salsiccia alla brace con contorno 15€
- Fritto di calamarelle, totani e tempura di verdure stagionali 24€

DOLCI

- Pastiera napoletana 9€
- Semifreddo "Homemade" 8€
- Sfusato di Amalfi 8€



SOPRAMARE
RESORT