



THE FLOOR

THE PROMENADE

LUXURY | WELLNESS | HOTEL

Il menù del The Promenade Luxury Wellness Hotel, sotto la guida dello chef Giuseppe Dattoli, rappresenta un percorso gastronomico che coniuga memoria, tecnica e ricerca. Ogni proposta nasce dall'incontro tra stagionalità, materia prima d'eccellenza e sensibilità contemporanea, dando vita a una cucina essenziale, elegante e identitaria.

The menu of The Promenade Luxury Wellness Hotel, under the guidance of Chef Giuseppe Dattoli, represents a gastronomic journey that brings together heritage, technique, and innovation. Each dish is created through the interplay of seasonality, exceptional ingredients, and contemporary sensibility, resulting in a cuisine that is refined, elegant, and deeply distinctive.

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

IL MENÙ DEGUSTAZIONE VIENE REALIZZATO PER L' INTERO TAVOLO
TASTING MENU IS DESIGNED FOR THE WHOLE TABLE

'A MANO LIBERA'

'CHEF'S SELECTION'

UNA PROPOSTA CULINARIA A SORPRESA, DALL' ANTIPASTO
AL DESSERT, ALLA SCOPERTA DI SAPORI, PROFUMI E ABBINAMENTI REALIZZATI
SUL MOMENTO E SELEZIONATI DALLA NOSTRA CARTA.

A SURPRISE CULINARY PROPOSAL, FROM APPETIZER TO DESSERT, EXPLORING
COMBINED FLAVORS AND AROMAS SELECTED FROM OUR MENU.

4 PORTATE
FOUR-COURSES

75

Bevande escluse
Drinks not included

ENTRÉE
STARTERS

OSTRICHE IN BASE AL MERCATO 3

OYSTERS, BASED ON MARKET AVAILABILITY

8

TARTARE DI TONNO, MAIONESE ALL'ACQUA DI MARE, NOCCIOLE, 4 - 7 - 9 - 12
LAMPONE E SABA

TUNA TARTARE, SEA-WATER MAYO, HAZELNUTS, RASPBERRY, SABA

25

PESCE DELL'ADRIATICO, TAGLIATO A SASHIMI E I SUOI ABBINAMENTI 4

FISH FROM THE ADRIATIC, SASHIMI CUT, CHEF'S PAIRINGS

27

POLPO ARROSTO, RADICI, PEPERONE CRUSCO ED ERBE AMARE 3 - 4 - 8

ROASTED OCTOPUS, ROOT VEGETABLES, CRUSCO PEPPER AND BITTER HERBS

27

VITELLO ROSA A BASSA TEMPERATURA, MOUSSE DI TONNO, ALICI DEL CANTABRICO,
PERLE DI TARTUFO E TROPEA IN AGRODOLCE 4 - 5 - 8 - 11 - 13

PINK VEAL IN LOW-TEMPERATURE COOKING, TUNA MOUSSE, CANTABRIAN ANCHOVIES, TRUFFLE
PEARLS, SWEET-AND-SOUR TROPEA ONIONS

25

INSALATA DI STAGIONE, MISO DARE, PARMIGIANO 36 MESI

1

SEASONAL SALAD, MISO DARE, 36-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO

18

PASTE E RISOTTI

PASTA & RISOTTI

RISO VIALONE NANO MANTECATO ALLA “MARINARA CONTEMPORANEA”

PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY, KATSUOBUSHI 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 13

CREAMED VIALONE NANO RISOTTO WITH “CONTEMPORARY MARINARA”
DOCG EXTRA DRY PROSECCO AND KATSUOBUSHI

26

TORTELLO ARLECCHINO, MOUSSE DI SQUAQUERONE, COLATURA DI ALICI DI CETARA, BURRO DI NORMANDIA 1 - 3 - 5 - 8

TORTELLO ARLECCHINO, SQUACQUERONE MOUSSE, CETARA ANCHOVY ESSENCE
AND NORMANDY BUTTER

26

TAGLIATELLE TIRATE A MANO, TARTUFO NERO E DISTILLATO DI PARMIGIANO 1 - 8 - 10

HOMEMADE TAGLIATELLE, BLACK TRUFFLE, PARMIGIANO

28

GNOCCHI DI PATATE ALL'AMATRICIANA DI POLIPO, PECORINO ROMANO, PEPE DI SARAWAK 1 - 3 - 5 - 8 - 13

POTATO GNOCCHI WITH OCTOPUS AMATRICIANA, PECORINO ROMANO CHEESE AND SARAWAK PEPPER

25

SPAGHETTONI ‘MONOGRANO’ FELICETTI, VONGOLE, DRESSING DI PREZZEMOLO 1 - 3 - 4 - 13

‘MONOGRANO FELICETTI’ SPAGHETTONI, CLAMS AND PARSLEY DRESSING

23

SECONDI MAIN COURSES

FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI CON FRUTTA E VERDURA, MAIONESE AGLI AGRUMI 1 - 2 - 3

FRIED CALAMARI AND SHRIMP WITH SEASONAL FRUIT AND VEGETABLES, SUMAC MAYO

28

BACCALÀ IN OLIO COTTURA “BIANCO E NERO”, CAVOLFIORE, ANACARDI, BEURRE BLANC E CAVIALE DI ARINGA 4 - 7 - 9 - 13

COD COOKED IN OIL “BLACK AND WHITE”, CAULIFLOWER, CASHEWS, BEURRE BLANC AND HERRING CAVIAR

30

BRANZINO A BASSA TEMPERATURA, BERNESE, GEL DI RAPA ROSSA FERMENTATA E SPINACI 4 - 5 - 8 - 13

LOW-TEMPERATURE SEA BASS, BÉARNAISE SAUCE, FERMENTED BEETROOT GEL AND SPINACH

30

MANZO AL SUO JUS, MOUSSELINE DI PATATE, PEPE VERDE E KEFIR 8 - 13

BEEF WITH ITS JUS, POTATO MOUSSELINE, GREEN PEPPER AND KEFIR

32

RICORDO DI UNA PARMIGIANA DI MELANZANE, BABA GANOUSH, FIORDILATTE, POMODORO IN OSMOSI E BASILICO 1 - 8 - 10

“MEMORY OF EGGPLANT PARMIGIANA”, BABA GANOUSH, FIORDILATTE, OSMOTIC TOMATO AND BASIL

27

DOLCI
DESSERTS

SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI MANDORLE, LAMPONE E CRUMBLE AL CARMELLO

ALMOND BRITTLE SEMIFREDDO, RASPBERRY, CARAMEL CRUMBLE 5 - 9

13

FRAGOLA IN VELLUTO, LIMONE, FAVA DI TONKA E STREUSEL AL CACAO 5

STRAWBERRY VELVET, LEMON, TONKA BEAN AND COCOA STREUSEL

13

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE ALLO ZABAIONE 1 - 5 - 8 - 9

TRADITIONAL TIRAMISÙ WITH ZABAIONE

13

ECLISSI DI CIOCCOLATO, YOGURT GRECO E MANGO 8

CHOCOLATE ECLIPSE, GREEK YOGURT AND MANGO

13

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT

13

COPERTO
COVER CHARGE

5

GLUTINE - 1 CROSTACEI - 2 MOLLUSCHI - 3 PESCE - 4 UOVA E DERIVATI - 5
ARACHIDI E DERIVATI - 6 SOIA - 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9
SEDANO - 10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14

GLUTEN - 1 CRUSTACEANS - 2 MOLLUSCS - 3 FISH - 4 EGGS AND PRODUCTS THEREOF - 5
PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF - 6 SOY - 7 MILK AND DAIRY PRODUCTS - 8 TREE NUTS - 9
CELERY - 10 MUSTARD - 11 SESAME - 12 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES - 13 LUPINS - 14

Per cortesia informaci se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, ti proporremo una valida alternativa. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano Haccp.

Please let us know if you have an allergy or intolerance to one or more substances, and we will offer you a valid alternative. Some fresh animal origin products, as well as fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to guarantee a quality and safety, as described at the Haccp system.