



THE PROMENADE
LUXURY | WELLNESS | HOTEL

LIGHT LUNCH

ENTRÉE
ENTREE

HUMMUS DI CECI E PATATE CON TEMPURA DI SALICORNIA

CHICKPEA AND POTATO HUMMUS WITH SAMPHIRE TEMPURA

20

SEPIOLINA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON PATATA IN OSMOSI E ARROSTITA

SLOW-COOKED BABY CUTTLEFISH WITH OSMOSIS-INFUSED AND ROAST POTATOES

22

**TARTARE DI MANZO, MILLEFOGLIE DI PATATE,
CREMOSO DI SCALOGNO E SOIA CON GEL DI MELOGRANO**

BEEF TARTARE, POTATO MILLE-FEUILLE, SHALLOT AND SOY CREAM WITH POMEGRANATE GEL

25

PASTA
PASTA

CAPPELLETTO RIPIENO DI BACCALÀ, BRODO TOSTATO E CAVIALE AFFUMICATO

SALT COD CAPPELLETTO, ROAST BROTH AND SMOKED CAVIAR

20

TAGLIOLINO ALLE VONGOLE NOSTRANE SGUSCIATE

HOMEMADE TAGLIOLINI WITH LOCAL SHELLED CLAMS

20

FUSILLONE AL RAGÙ

FUSILLONE PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE

16

SECONDI
MAIN COURSES

RICCIOLA DI FONDALE SU PIL PIL DI BACCALÀ, GERMOGLI E FREGOLA SARDA SOFFIATA

DEEP-SEA AMBERJACK ON SALT COD PIL PIL, BUDS AND PUFFED SARDINIAN FREGOLA

28

FILETTO ALLA GRIGLIA E CARCIOFO IN TEGAME

GRILLED FILLET AND BRAISED ARTICHOKE

26

SNACK
SNACK

PIADINA, CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA

TRADITIONAL ROMAGNA FLATBREAD, PARMA HAM, STRACCHINO CHEESE AND ARUGULA

12

TOAST AVOCADO E SALMONE SELVAGGIO

AVOCADO AND WILD SALMON TOAST

15

CRUDO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA

24-MONTH AGED PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA

20

INSALATA, POLLO, CROUTONS, PARMIGIANO DOP E SALSA CAESAR

LETTUCE WITH GRILLED CHICKEN FILET, CROUTONS, PARMIGIANO DOP AND CAESAR DRESSING

18

DESSERT DESSERT

UN CAFFÈ IN SALENTO

UN CAFFÈ IN SALENTO

12

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL TIRAMISÙ

12

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT

12

COPERTO COVER CHARGE

5

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti chiederemo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. 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 HCCP.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty. 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.