



THE FLOOR

THE PROMENADE

LUXURY | WELLNESS | HOTEL

**Il menù del The Promenade Luxury Wellness Hotel esprime un'eleganza culinaria che unisce tradizione, artigianalità e stagionalità, trasformandole in creazioni autentiche e contemporanee.**

The menu of The Promenade Luxury Wellness Hotel embodies refined culinary elegance, where tradition, craftsmanship and seasonality are elevated into authentic and contemporary creations.

**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

**70**

Bevande escluse  
Drinks not included

**ENTRÉE**  
STARTERS

OSTRICHE IN BASE AL MERCATO

OYSTERS, BASED ON MARKET AVAILABILITY

8

TARTARE DI TONNO, MAIONESE ALL'ACQUA DI MARE, NOCCIOLE,  
MANDARINO E SABA

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

24

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

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

22

CAPELANTE SCOTTATE, SEDANO RAPA, CAVIALE DI ARINGA E OLIO ALLE ERBE

SEARED SCALLOPS, CELERIAC, HERRING CAVIAR, HERB OIL

26

VITELLO ROSA A BASSA TEMPERATURA, MOUSSE DI TONNO, ALICI DI CANTABRICO,  
PERLE DI TARTUFO E TROPEA IN AGRODOLCE

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

25

MISTICANZA DI CAMPO, FORMAGGIO DI FOSSA E CITRONETTE AGLI AGRUMI

FIELD SALAD, FOSSA CHEESE, CITRUS CITRONETTE

18

## PASTE E RISOTTI

PASTA & RISOTTI

### RISOTTO ALLO SPUMANTE METODO CLASSICO 'PODERE LA BERTA' MAZZANCOLLA E BOTTARGA

CLASSIC-METHOD SPARKLING WINE RISOTTO 'PODERE LA BERTA', PRAWNS AND BOTTARGA

25

### PASTA BATTUTA IN ZUPPETTA DI SEPPIA, PELATI, PISELLI E BASILICO

PASTA IN CUTTLEFISH BROTH, PEELED TOMATOES, PEAS, BASIL

22

### TAGLIATELLE TIRATE A MANO, TARTUFO NERO E PARMIGIANO

HOMEMADE TAGLIATELLE, BLACK TRUFFLE, PARMIGIANO

28

### GNOCCHI DI PATATE ALL'AMATRICIANA DI POLIPO, COLATURA DI ALICI TERRA DI OLIVE

POTATO GNOCCHI, OCTOPUS 'AMATRICIANA', ANCHOVY COLATURA, OLIVE POWDER

25

### SPAGHETTI 'MANCINI' ALLE VONGOLE, PEPERONCINO FRESCO COULIS DI PREZZEMOLO

'MANCINI' SPAGHETTI WITH CLAMS, FRESH CHILI, PARSLEY COULIS

22

**SECONDI**  
MAIN COURSES

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI CON FRUTTA E VERDURE, MAYO AL SUMAC

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

28

CODA DI ROSPO ALLA CARBONELLA, ZUCCA, ZENZERO E SALSA BEURRE BLANC

CHARCOAL-GRILLED MONKFISH, PUMPKIN, GINGER, BEURRE BLANC SAUCE

28

BRANZINO IN OLIO COTTURA, SPINACI, ZABAIONE AGLI AGRUMI, PANE PROFUMATO

SEABASS CONFIT IN OLIVE OIL, SPINACH, CITRUS ZABAGLIONE, AROMATIC BREAD CRUMBS

30

FILETTO DI MANZO, FONDO BRUNO DI FUNGHI E MANTECATO DI PATATE

BEEF FILLET, MUSHROOM JUS, CREAMY POTATO PURÉE

32

'ESCALIVADA' DI VERDURE ALLA CENERE, LATTE DI DATTERI E LIME

VEGETABLE 'ESCALIVADA' COOKED IN ASH, DATE AND LIME MILK

27

**DOLCI**  
DESSERTS

SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI MANDORLE, LAMPONE E CRUMBLE AL CARMELLO

ALMOND BRITTLE SEMIFREDDO, RASPBERRY, CARAMEL CRUMBLE

12

MILLEFOGLIE, CREMA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

MILLEFEUILLE WITH VANILLA CREAM, WILD BERRIES

12

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE ALLO ZABAIONE

TRADITIONAL TIRAMISÙ WITH ZABAIONE

12

LINGOTTO AL CIOCCOLATO FONDENTE 'DOMORI', GELATO AL PISTACCHIO

'DOMORI' DARK CHOCOLATE INGOT, PISTACHIO GELATO

12

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT

12

AD ARRICCHIRE LA CARTA STAGIONALE, LO CHEF PRESENTA  
'ISPIRAZIONE DEL GIORNO', UN MENÙ INEDITO CHE INTERPRETA  
INGREDIENTI SELEZIONATI IN CREAZIONI UNICHE.

TO ENRICH THE SEASONAL MENU, THE CHEF PRESENTS  
"INSPIRATION OF THE DAY", AN ORIGINAL MENU THAT TRANSFORMS  
SELECTED INGREDIENTS INTO UNIQUE CREATIONS.

## 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 Haccp.

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.