



THE PROMENADE  
LUXURY | WELLNESS | HOTEL

LIGHT LUNCH

**ANTIPASTI**  
APPETIZER

**MISTICANZA DI CAMPO, FORMAGGIO DI FOSSA E CITRONETTE AGLI AGRUMI**

FIELD SALAD, FOSSA CHEESE, CITRUS CITRONETTE

18

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

FISH FROM THE ADRIATIC SASHIMI CUT, CHEF'S PAIRINGS

22

**CAESAR THE PROMENADE, PETTO DI POLLO GRIGLIATO ALLE ERBE AROMATICHE**

CAESAR THE PROMENADE, GRILLED CHICKEN BREAST, AROMATIC HERBS

20

**PRIMI**  
FIRST COURSES

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO, DISTILLATO DI PARMIGIANO  
NOCCIOLE E BALSAMICO INVECCHIATO**

SAFFRON RISOTTO, PARMIGIANO DISTILLATE, HAZELNUTS, AGED BALSAMIC VINEGAR

20

**STROZZAPRETI ALLE VONGOLE, BOTTARGA E GOCCE DI PREZZEMOLO**

STROZZAPRETI WITH CLAMS, BOTTARGA, PARSLEY DROPS

22

**GNOCCHI DI PATATE ALL'AMATRICIANA DI POLIPO  
COLATURA DI ALICI E TERRA DI OLIVE**

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

25

**SECONDI**  
MAIN COURSES

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

FRIED CALAMARI AND SHRIMP WITH VEGETABLES, SUMAC MAYO

25

**PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA, PORRI FONDENTI, SALSA VERDE**

GRILLED CATCH OF THE DAY, BRAISED LEEKS, GREEN SAUCE

30

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

BEEF FILLET, MUSHROOM JUS, CREAMY POTATO PURÉE

30

**DOLCI**  
DESSERT

**DOLCE DEL GIORNO**

DESSERT OF THE DAY

12

**LINGOTTO AL CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI, GELATO AL PISTACCHIO**

DARK CHOCOLATE DOMORI BAR, PISTACHIO ICE CREAM

12

**FRUTTA DI STAGIONE**

SEASONAL FRUIT

12

**COPERTO**  
**COVER CHARGE**

**5**

**I piatti potrebbero subire variazioni in base alle stagionalità.**  
The dishes may vary according to seasonality.

**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.