



THE FLOOR

THE PROMENADE

LUXURY | WELLNESS | HOTEL

**Sotto la guida dell'Executive Chef Alessandro Lerario, il menù di The Floor
racconta storie di gusto, radici e sperimentazione, ispirate
dai migliori prodotti del territorio.**

Under the guidance of Executive Chef Alessandro Lerario, the menu at The Floor
tells stories of flavor, tradition and experimentation,
inspired by the finest local ingredients.

MENÙ CONDIVISIONE
SHARING MENU

IL MENÙ CONDIVISIONE VIENE REALIZZATO PER L' INTERO TAVOLO
MENU SHARED BY THE ENTIRE TABLE

'AL BUIO'

'THE MYSTERY'

**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 ON-THE-SPOT FROM OUR MENU.

4 PORTATE

FOUR-COURSES

60

6 PORTATE

SIX-COURSES

80

Bevande escluse
Drinks not included

ENTRÉE
ENTREE

COCKTAIL DI SCAMPO RIVISITATO

RIVISITED PRAWN COCKTAIL

36

TARTARE DI TONNO ROSSO, LATTE DI PROVOLA AFFUMICATA, POMODORO
ARROSTITO E PATATA SOFFIATA AI PROFUMI MEDITERRANEI

RED TUNA TARTARE, SMOKED PROVOLA CREAM, ROAST TOMATO, PUFFED POTATO
IN MEDITERRANEAN AROMAS

28

OMBRINA DI PESCATO, CHUTNEY DI MANGO, CURRY VERDE
E PERLE DI TAPIOCA SOFFIATA

CATCH OF THE DAY SHI DRUM, MANGO CHUTNEY, GREEN CURRY AND PUFFED TAPIOCA PEARLS

24

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

HUMMUS DI CECI E PATATE CON TEMPURA DI SALICORNIA

CHICKPEA AND POTATO HUMMUS WITH SAMPHIRE TEMPURA

20

PASTE E MINESTRE
PASTA & SOUPS

CAPPELLETTO RIPIENO DI BACCALÀ, BRODO TOSTATO E CAVIALE AFFUMICATO

SALT COD CAPPELLETTO, ROAST BROTH AND SMOKED CAVIAR

20

SPAGHETTONE 'MANICINI', GAMBERO ROSSO E LA SUA BISQUE,
CASTAGNE E GIGLIO SARDO FUMÈ

'MANICINI' SPAGHETTONI, RED PRAWN IN BISQUE, CHESTNUT CREAM
AND SMOKED 'GIGLIO SARDO' CHEESE

36

PACCHERO ALL'AMATRICIANA DI MAZZANCOLLE

PACCHERO WITH PRAWN AMATRICIANA

25

ZUPPETTA DI BORLOTTI, RAGÙ DI MARE E PROFUMI DI AGRUMI

BORLOTTI BEAN SOUP, SEAFOOD RAGOUT AND CITRUS AROMAS

20

FUSILLONE AL RAGÙ DI CONIGLIO E BOUQUET DI FUNGHI

FUSILLONI WITH RABBIT RAGOUT AND MUSHROOM BOUQUET

20

LINGUINA ALLA FINTA CARBONARA

LINGUINE IN FAKE CARBONARA

20

A SEGUIRE
TO FOLLOW

CODA DI ROSPO COTTA A BASSA TEMPERATURA, MONT BLANC DI CECI,
CREMOSO DI CAVOLFIOR E TARTUFO

SLOW-COOKED MONKFISH, CHICKPEA MONT BLANC, CAULIFLOWER CREAM AND TRUFFLE

26

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

ROMBO CHIODATO, PORCINI E FONDO BRUNO DI MARE

TURBOT, PORCINI MUSHROOMS AND FISH DEMI-GLACE

36

GRAN FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO, GAMBERI ROSA E VERDURINE CROCCANTI

FRIED 'SPILLO' SQUIDS, PINK SHRIMP AND CRISPY VEGETABLES

36

ANATRA AI PROFUMI DI ARANCIO E CARCIOFO IN TEGAME

DUCK PARFUMÉ À L'ORANGE AND ARTICHOKE À LA POËLE

30

BISTECCA DI MELANZANA

EGGPLANT STEAK

20

DESSERT
DESSERTS

UN CAFFÈ IN SALENTO

UN CAFFÈ IN SALENTO

12

FINCHÉ UNA SACHER NON CI SEPARI

UNTIL SACHER DOTHS US PART

12

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL TIRAMISÙ

12

L'OSSESSIONE DI WINNIE THE POOH

WINNIE THE POOH'S OBSESSION

12

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT

12

LA NOSTRA SELEZIONE DI ACQUE
OUR SELECTION OF WATER

ACQUA TAU 75 CL

10

ACQUA SOLÈ ARTE 75 CL

10

ACQUA SAN BENEDETTO "MY SECRET" 65 CL

6

ACQUA VOSS 80 CL

10

ACQUA FILETTE 75 CL

9

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.