

BENVENUTI

al ristorante del Palace Hotel

Lo chef Gianluca Grosso presenta la sua idea di cucina

INIZIO

VAPORATA di mare con verdure di stagione

Warm **SEAFOOD** salad

Euro 14

BURRATA pugliese alla caprese

Burrata con fantasia di pomodori colorati, pesto di basilico, rucola, cipolla di Tropea, glassa al balsamico e focaccia tostata

Burrata cheese with cherry tomatoes, basil pesto, rucola, Onion of Tropea, balsamic glaze, toasted focaccia bread

Euro 13

PROSCIUTTO e MELONE 2.0

Melone Cantalupo con prosciutto di Parma "Pio Tosini 30 mesi", formaggio feta, spinacino croccante, mandorle tostate al sale

"Cantalupo" Melon, Parma ham "Pio Tosini aged 30 months", feta cheese, baby spinach, toasted salted almond

Euro 14

Sformatino di **MELANZANE**, maionese al pomodoro, parmigiano

Eggplant flan with tomato mayonese, parmigiano

Euro 14

SALMONE marinato all'aneto, mela verde, rucola e salsa tsatziki

Dill marinated **Salmon**, green apple, rucola e tsatziki sauce

Euro 14

VITELLO TONNATO, capperi croccanti e nocciole tostate

Veal in tuna sauce, capers, toasted hazelnuts

Euro 12

POLPO in olio cottura, crema di carote, patate dorate e yogurt greco

Octopus in confit cooking, carrots cream, potatoes, greek yogurt

Euro 15

P A S T E G G I A N D O

SPAGHETTI "Pastificio Martelli" alle vongole e bottarga di muggine
Spaghetti "Pastificio Martelli" with clams and mullet bottarga
Euro 15

SCRIGNI di Burrata con pomodori freschi scottati, profumati al basilico
Burrata Ravioli with cherry tomatoes, basil oil
Euro 14

PICI cacio e pepe, scampi e granella di cacao
Pasta "Pici" with cheese and pepper, scampi and cocoa nibs
Euro 15

GNOCCHI di patate, cozze, datterino e pecorino
Dumplings of potatoes, mussel, datterino tomatoes, pecorino cheese
Euro 12

PACCHERI freschi alla Trabaccolara viareggio
Paccheri "Pasta" with fish sauce (traditional dish)
Euro 14

TAGLIOLINI NERI aglio, olio e peperoncino aromatizzati alla zenzero,
tartare di gamberi rossi e fonduta di pecorino
Ink fish "Tagliolini" garlic oil and chili, shrimp tartare, ginger, pecorino cheese fondue
Euro 16

RISOTTO, verde di zucchine, gamberi e lime
Creamy risotto, zucchini, shrimps and lime
Euro 15

TORDELLO camaiorese al ragù di carne
Meat Ravioli with meat sauce (traditional dish)
Euro 12

DALLA RETE... ALLA FATTORIA

Filetto di **BRANZINO** del Mediterraneo all'isolana

Baked Seabass fillet with mixed vegetables

Euro 18

Lingotto di **BACCALA'** cotto a bassa temperatura con ceci morbidi e croccanti

Cod in low temperature cooking with chickpeas

Euro 18

Tagliata di **TONNO** al sesamo, guacamole, panna acida

Sesame-crusted **Tuna steak**, guacamole, sour creme

Euro 20

Crispy di **SALMONE**. crema di cavolfiori, fagioli rossi e cipolla di Tropea

Pan fried **SALMON**, cream of cauliflower, red beans, onions of Tropea

Euro 16

Fritto di **CALAMARI e GAMBERI** con verdure

Fried **Squids and Shrimps** with vegetables

Euro 16

Tagliata di **POLLO** alla griglia, melanzana brasata e maionese al curry

Grilled sliced **CHICKEN** breast, braised eggplant, and curry mayo

Euro 15

Unilaterale di **MANZO**, pavè di patate e salsa al vin brulé

Slices of Beef, Potato pavé, mulled wine sauce

Euro 22

DOMANI DIETA

TIRAMISU' classico
Euro 8

Tortino caldo al **CIOCCOLATO**
con cuore fondente, ganache al cioccolato e gelato alla vaniglia
Hot CHOCOLATE pie with dark heart, chocolate ganache and vanilla ice cream
Euro 8

CREME BRULLE' con gelato alla yogurt e frutti rossi
CREME BRULLE', yogurt ice cream, berries
Euro 8

TARTE tatin
Euro 8

CHEESE CAKE ai frutti rossi
Cheese cake with berries
Euro 8

PANNA COTTA allo yogurt, caramello salato e crumble
Yogurt "**PANNA COTTA**", salted caramel, crumble
Euro 9

Selezione di **SORBETTI e GELATI**
Selection of **Sorbet and ice cream**
Euro 8

Tagliata di **FRUTTA** fresca
Fresh fruit salad
Euro 8