

BENVENUTI

al ristorante del Palace Hotel

Lo chef Gianluca Grosso presenta la sua idea di cucina

INIZIO

VAPORATA di mare con verdure di stagione

Wardmed **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

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

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

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

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

Euro 20

Fritto di **CALAMARI e GAMBERI** con verdure

Fried **Squids and Shrimps** with vegetables

Euro 16

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

CHEESE CAKE ai frutti rossi
Cheese cake with berries
Euro 8

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

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