

LOUNGE RESTAURANT
VANITY
cafe

OPEN

MENÙ *di mare*

Antipasti

- Crudo di mare** (su prenotazione)   € 30
2 ostriche cadoret, 2 scampi, 1 gambero rosso,
1 gambero viola, carpaccio di spigola, tartare di tonno
- Selezione di Mare**   € 30
Mix di assaggi caldi e freddi dello chef, a seconda del
pescato del giorno. I crudi sono esclusi.
- Ostriche Fine de Claire**  € 6,50
Servite al naturale *(cadauna)*
- Polpo e Fagiolini**  € 18
Insalata di polpo tenero, fagiolini al vapore, olio evo
- Sformatino di pesce ghiaccio**    € 16
Sformatino di pesce ghiaccio all'acqua di pomodoro
e cetriolo
- Filetto di baccalà**  € 15
Filetto di baccalà, insalata con cetrioli, olive nere
- Calamari in umido**   € 17
Calamari in salsa al pomodoro e aromi mediterranei
- Scampi saltati al Brandy**   € 20
Scampi saltati in padella e sfumati al brandy
- Lupini in Guazzetto**   € 15
Lupini dell'Adriatico in guazzetto leggero di pomodoro
- Sauté di Cozze**   € 14
Cozze, aglio, prezzemolo, olio extravergine

Primi piatti

- Chitarrina all'Astice Blu** (per due)    € 58
Pasta fresca, astice blu, pomodorini, fondo di crostacei
- Risotto alla marinara**     € 18
Risotto mantecato, crostacei, frutti di mare
- Spaghetto alle Vongole**    € 16
Vongole selezionate, olio extravergine, aglio, prezzemolo
- Chitarrina Scampi e Tartufo Nero**    € 22
Scampi freschi, tartufo nero
- Cavatelli alla Pescatrice e zafferano**    € 18
Ragù bianco di pescatrice, zafferano

In mancanza di prodotto fresco, informiamo la clientela che alcuni alimenti possono essere surgelati o provenire da congelazione tramite abbattitore, nel rispetto degli standard di alta qualità della nostra cucina.

Secondi

- Frittura di Calamari e Verdure**   € 18
Calamari e verdure dell'orto
- Tagliata di tonno**   € 28
Tagliata di tonno, pomodorini, rucola, scaglie di Grana
- Spigola alla Mediterranea**   € 27
Filetti di spigola, pomodorini, olive nere, capperi
- Pesce al forno secondo disponibilità**   € 25
Pesce del giorno, patate profumate al timo *(prezzo variabile)*
- Scamponi alla piastra**  € 33
3 pezzi

MENÙ di carne

Antipasti

- Tagliere di ventricina e Pecorino**   € 18
Ventricina del Vastese, pecorino stagionato, selezione di mieli
- Tagliere Vanity**   € 20
Mix salumi e formaggi selezione della casa

Primi Piatti

- Chitarrina con Guanciale, Ceci e Zucchine**   € 18
Pasta fresca, crema di ceci, guanciale croccante, zucchini
- Cavatelli alla Ventricina**   € 18
Pasta fresca, pomodoro, ventricina del Vastese
- Ravioli di Burrata, Datterini e Pistacchio**     € 18
Pasta ripiena, burrata, pomodorini ciliegino, pistacchio in granella

Secondi

- Tagliata di manzo**  € 26
Carne selezionata di manzo, sale Maldon
- Entrecôte alla Griglia** € 20
Entrecôte di manzo alla griglia
- Filetto di Manzo, Taleggio e Balsamico**   € 24
Filetto di manzo alla piastra, fonduta di taleggio DOP, riduzione di aceto balsamico di Modena

In mancanza di prodotto fresco, informiamo la clientela che alcuni alimenti possono essere surgelati o provenire da congelazione tramite abbattitore, nel rispetto degli standard di alta qualità della nostra cucina.

Contorni

Secondo disponibilità € 6

Dessert

- Millefoglie al Ratafià** 

Sfoglia croccante, crema delicata al liquore Ratafià

€ 7
- Tiramisù al Fondente** 

Mascarpone, cacao e cioccolato fondente, preparazione al cucchiaino

€ 7
- Pannacotta ai Frutti Rossi** 

Vellutata panna cotta, coulis di frutti rossi

€ 7
- Crema catalana** 

€ 6,5
- Coppa gelato** 

Nocciola e cioccolato / Amarena / Pistacchio

€ 6
- Tartufo** 

Bianco / Nero

€ 5
- Frutta realistica** 

€ 8

Gentile consumatore, i prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce (in quanto lavorati nello stesso locale), allergeni alimentari e loro derivati indicati in ogni voce del menù. Invitiamo i clienti a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

LEGENDA ALLERGENI

-  Molluschi
-  Pesce
-  Crostacei
-  Glutine
-  Frutta Secca
-  Latticini
-  Solfiti
-  Uova
-  Soia

In mancanza di prodotto fresco, informiamo la clientela che alcuni alimenti possono essere surgelati o provenire da congelazione tramite abbattitore, nel rispetto degli standard di alta qualità della nostra cucina.