

LOUNGE RESTAURANT
VANITY
cafe

D
Z
E
M

MENÙ *di mare*

Antipasti

Crudo di mare   € 30

Frutti di mare misti*, 1 scampone

*La composizione varia in base alla disponibilità e alla freschezza del pescato.
Per conoscere la selezione del giorno, chiedere al nostro Chef.

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
(cadauna)

Servite al naturale

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

La composizione di alcuni piatti può variare in base alla disponibilità e alla stagionalità del pescato, così da garantire sempre la migliore qualità delle materie prime.

In mancanza di prodotto fresco, informiamo la gentile clientela che alcuni alimenti possono essere surgelati o sottoposti a congelazione mediante abbattitore, nel rispetto degli standard di 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, zucchine
- 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

La composizione di alcuni piatti può variare in base alla disponibilità e alla stagionalità del pescato, così da garantire sempre la migliore qualità delle materie prime.

In mancanza di prodotto fresco, informiamo la gentile clientela che alcuni alimenti possono essere surgelati o sottoposti a congelazione mediante abbattitore, nel rispetto degli standard di qualità della nostra cucina.

Contorni

Secondo disponibilità

€ 6

Dessert

Millefoglie al Ratafià    

€ 7

Sfoglia croccante, crema delicata al liquore Ratafià

Tiramisù al Fondente    

€ 7

Mascarpone, cacao e cioccolato fondente, preparazione al cucchiaino

Pannacotta ai Frutti Rossi   

€ 7

Vellutata panna cotta, coulis di frutti rossi

Crema catalana  

€ 6,5

Coppa gelato    

€ 6

Nocciola e cioccolato / Amarena / Pistacchio

Tartufo    

€ 5

Bianco / Nero

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

La composizione di alcuni piatti può variare in base alla disponibilità e alla stagionalità del pescato, così da garantire sempre la migliore qualità delle materie prime.

In mancanza di prodotto fresco, informiamo la gentile clientela che alcuni alimenti possono essere surgelati o sottoposti a congelazione mediante abbattitore, nel rispetto degli standard di qualità della nostra cucina.