

LOUNGE RESTAURANT
VANITY
cafe

D
Z
E
M

PROPOSTE *di mare*

Antipasti Freddi

Trittico di tartare (salmone, spada, tonno 100g l'uno)	€ 20
Tartare salmone (250g)	€ 20
Tartare di spada (250g)	€ 20
Tartare tonno (250g)	€ 20
Macedonia di mare (misto mare)	€ 15
Crudo di mare (a seconda della disponibilità giornaliera)	
Proposta del giorno	

Antipasti Caldi

Gamberi sale e pepe e scorza d'arancia	€ 15
Calamaro ripieno, pomodoro e basilico	€ 15
Polpo al guazzetto con pomodoro e olive	€ 15
Polpo e patate	€ 15
Frittatina di alici al limone	€ 15
Alici gratinate	€ 15
Gratinato misto al forno proposto dallo chef (8 pezzi)	€ 15

Primi piatti

Mezzo paccheri all'astice con combo di pomodorini	€ 25
Spaghettoni vongole e funghi porcini (in bianco)	€ 18
Troccoli allo scoglio "sporcati"	€ 18
Cavatelli con scampi al profumo di tartufo	€ 18
Proposta del giorno	

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

Filetto di baccalà su crema di ceci	€ 16
Frittura di calamaretti	€ 18
Impepata di cozze con crostoni	€ 10
Polipo alla brace	€ 18
Spigola/orata all'acqua pazza (300g)	€ 18
Spigola/orata alla brace (300g)	€ 18
Trancio di tonno alla siciliana con arancia e limone	€ 20
Proposta del giorno	

Tutti i nostri secondi sono accompagnati da contorni a discrezione dello chef

PROPOSTE *di terra*

Antipasti

Bruschetta mediterranea (3 Pezzi)	€ 6
Selezione del contadino (verdure miste)	€ 10
Selezione di salumi	€ 15
Selezione di formaggi con mostarde	€ 15
Tagliere misto con salumi e formaggi (per 2 persone)	€ 30
Prosciutto crudo e mozzarella	€ 15

Primi piatti

Ravioli di burrata con crema di zucchine e caciocavallo	€ 15
Cicatelli guanciaie e pistacchio	€ 15
Troccoli ai funghi porcini	€ 15
Spaghetti alla tricolore con pomodoro, rucola e cacio ricotta	€ 12

Proposta del giorno

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

Entrecôte alla brace con pomodori secchi e scamorza € 20

Tagliata rucola, grana e pomodorini (300g) € 20

Tagliata con funghi porcini (300g) € 20

Filetto alla moda con aceto balsamico e menta (300g) € 20

Filetto al pepe verde (300g) € 20

Filetto ai funghi porcini (300g) € 20

Filetto alla griglia (300g) € 20

Proposta del giorno

Tutti i nostri secondi sono accompagnati da contorni a discrezione dello chef

Contorni

Insalata € 6

Patatine € 6

Verdure di stagione € 6

Dessert

Dolci della casa € 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, invitiamo i clienti a chiedere al nostro personale e a **segnalare tempestivamente 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.