

Antipasti

CRUDI

CALAMARETTI ALLA PESCARESE

€ 15

OSTRICHE, MELE E SEDANO

€13

RICCIOLA E TARTUFO NERO

€ 14

TARTARE DI SCAMPI AL PROFUMO DI MENTA

€ 15

FREDDI

*ASTICE SU VIGNAROLA

€ 18

INSALATA DI MARE

€ 15

GAMBERI ALLA CATALANA

€ 14

PANNOCCHIE RADICCHIO E MELOGRANO

€ 13

CALDI

POLPO GRIGLIATO E FAGIOLI

€ 12

CAPPASANTA SU CREMA DI MANDORLE

€ 15

BACCALÀ IN TEMPURA

€ 13

SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE

€ 10

Primi

RISOTTO ALLA PESCATORA

€ 15

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

€ 18

FETTUCCELLA CON SEPPIOLINE

€ 16

RAVIOLO DI BURRATA SU PESTO DI PISTACCHI E SCAMPI

€ 18

*STRANGOZZO ALL'ASTICE

€ 22

LINGUINE VERDI AGLI SCAMPI

€ 20

Secondi

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

€ 27

SPIGOLA CON Crosta di Venticina
su purea di topinambur

€ 25

FRITTURA CALAMARI, SCAMPI E PARANZA

€ 22

FRITTURA IMPERIALE

€ 29

ROMBO ALL'ACQUA PAZZA

€ 27

SGUAZZETTO DI CALAMARI E CROSTACEI

€ 28

Gran Menù Les Pailotes

TRE ANTIPASTI (CRUDO, FREDDO E CALDO), DUE PRIMI,
SECONDO E DESSERT

€ 65

Antipasti imperiali del Cafè

SELEZIONE A CURA DELLO CHEF, DODICI ASSAGGI DI ANTIPASTI:
ALZATA CRUDI, FREDDI E CALDI

€ 45

Menù Cafè Les Pailotes

PERCORSO DEGUSTATIVO: DUE ANTIPASTI, PRIMO, SECONDO E
DESSERT. SELEZIONE A CURA DELLO CHEF

€40

La selezione di antipasti

4 ANTIPASTI A SCELTA TRA CRUDI / FREDDI / CALDI

€ 20

Dessert

INSALATA DI FRUTTA CON GELATINA AL LEMONGRASS
E GELATO ALLO ZENZERO

€ 8

GELATINA AL MELOGRANO CON GELATO AI PINOLI

€ 8

GIANDUIA CON GELATO MANDORLA, CIOCCOLATO
E BISCOTTO AL TE' GREY

€ 9

MOUSSE AL CIOCCOLATTE E LAMPONE,
CON CILINDRO AL RHUM E GELATO FIORDILATTE

€ 9

TIRAMISU' A MODO NOSTRO

€ 8

DELIZIA CREMA E LAMPONE

€ 8

LO SPECIALE DELLO CHEF
CON GLI INGREDIENTI FRESCHI DEL GIORNO

€ 8

GELATI

€ 5

SORBETTI

€ 5

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo

I piatti della carta contrassegnati con asterisco prevedono l'applicazione di una maggiorazione. Nei menu degustazione è incluso il coperto, beverage a parte

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni ingredienti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. Comunitario 853/04, a trattamento di abbattimento rapido (-20) per motivi di maggiore sicurezza alimentari. In caso di assenza di prodotti freschi possono essere somministrati prodotti congelati