

“ Il Calamarino ”

Il Ristorante alla carta dell'Hotel Le Palme

Antipasti

Causa di Polpo croccante su purè all'aji amarillo e
mayonese di Avocado

Euro 14

Ceviche di pescato del giorno marinato al lime, cipolla rossa
e coriandolo

Euro 16

Tartare di Salmone marinato alla Soia, asparagi croccanti e
tuorlo grattugiato

Euro 15

Cestino di pane croccante, mousse allo Zola, miele noci e
bacon croccante

Euro 14

Canederli di Gambero su consommè ai funghi porcini,
buccia di limone e speck

Euro 18

Primi Piatti

Linguine al nero di melanzana bruciata, olive,
capperi, granella di pistacchio e tartare di
Scampi

Euro 18

Spaghetti Cacio e Pepe con crema di fave,
tartare di Gamberi e menta fresca

Euro 16

Trofie all'Ocopa Peruviana

Euro 16

Paccheri alla crema di pistacchi, salmone
scottato e Aneto

Euro 18

Secondi Piatti

Fritto misto di Calamari e Gamberi e salsa
Criolla
Euro 18

Tartare di Manzo, mousse allo Zola e tuorlo
fuso
Euro 18

Escabeche di Orata
Euro 20

Tataki di Tonno rosso scottato in crosta di
pistacchio su purè al limone
Euro 20

I Dolci

Cheesecake alle Fragole

Tiramisu' Classico

Semifreddo alle Pesche e menta

“ Tagliata” di frutta fresca

Dolce alla Quinoa

Tutti i nostri dolci sono proposti a Euro 6