

POOL RESTAURANT

ANTIPASTI

Tentacolo di polpo scottato, rucola scaglie di grana, pomodorini e aceto balsamico	€18
Insalata di polpo e patate	€16
Baccalà in tempura di riso spinacino ripassato e fonduta al parmigiano	€15
Souté di vongole	€18
Tris di tartare: salmone, tonno, gambero	€25
La mozzata <i>Mozzarella 150gr, pomodori, mais, olive, iceberg, pomodori secchi</i>	€13
La caprese <i>Mozzarella 150gr, pomodori, olio evo, origano, basilico</i>	€13

PRIMI PIATTI

Spaghettoni alle vongole	€20
Mezzo pacchero ai sapori del golfo <i>Seppie, calamari e gamberi</i>	€20
Spaghettone limone e tartare di gambero	€25
Raviolo caprese in duo di datterino e basilico	€18

SECONDI

Frittura di gamberi e calamari	€20
Calamari alla griglia	€25
Tonno scottato al lemongrass su carpaccio di pomodoro e fonduta al parmigiano	€22
Baccalà in oliocottura con patate mantecate cocco e lime	€20
Tagliata di manzo con scaglie di grana rucola pomodorino e balsamico	€25
Filetto di manzo gr 300 alla griglia	€30

CONTORNI

Insalata verde	€8
Patatine stick	€7
Contorni di stagione	€8

DESSERT

Tagliata di frutta di stagione	€12
Dolce del giorno	€8

ALLERGENI

- | | | | | | |
|---|---|----------------------------|----|---|---|
| 1 |  | glutine | 9 |  | sedano e derivati |
| 2 |  | crostacei e derivati | 10 |  | senape e derivati |
| 3 |  | uova e derivati | 11 |  | semi di sesamo e derivati |
| 4 |  | pesce e derivati | 12 |  | anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ |
| 5 |  | arachidi e derivati | | | |
| 6 |  | soia e derivati | | | |
| 7 |  | latte e derivati | 13 |  | lupini e derivati |
| 8 |  | frutta a guscio e derivati | 14 |  | molluschi e derivati |