Ristorante

La Veranda

RELAIS &
CHATEAUX

Gentile Ospite benvenuto in Veranda.
Nell'augurarLe una piacevole serata, Le ricordiamo che può usufruire del trattamento di mezza pensione, per tutta la durata del soggiorno, al costo di € 80 a persona per 4 portate.

Dear Guest, welcome to Veranda.
We hope you have a lovely evening. Please be reminded that you can take advantage of our half board option throughout your stay for the price of € 80 per person for four courses.

RELAIS & CHATEAUX

Antipasti / Starters

IL CRUDO DI MARE
Scampo, Gambero rosso di Mazara,tartare di pescato locale,
carpaccio tonno rosso
Scampi, Mazara red shrimp, local fish tartare, red tuna carpaccio
(A: 1,2,4,7,12,14)
€ 38

PANZANELLA DI ASTICE
Astice, patate, pomodorini gialli e rossi, crostini, cipolla di Tropea, limone
Lobster, potatoes, red and yellow cherry tomatoes, croutons, Tropea onion, lemon
(A: 1,2,12)
€ 36

RICCIOLA, BUFALA E AGRUMI
Carpaccio di ricciola locale, mousse di bufala, gel d'agrumi e germogli
Local amberjack carpaccio, mozzarella mousse, citrus gel and sprouts
(A: 4,7)
€ 30

MANZO, TARTUFO E BRIOSCHE
Tartare di manzo Fassona piemontese, tartufo nero estivo, pan briosche tostato
Fassona beef tartare, black summer truffle, toasted brioche bread
(A: 1,3,7,9,10)
€ 32

TEMPURA
Tempura di pescato locale, gambero rosso e verdurine
Local fish tempura, red shrimp and vegetables
(A: 1,4,9,12)
€ 30

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO
Mazara red prawn
€ 10 (al pezzo/each)

SCAMPO
Local langoustine
€ 16 (al pezzo/each)

A: ALLERGENI / ALLERGENS

RELAIS & CHATEAUX

Primi piatti / First courses

LINGUINE CON VONGOLE VERACI
Linguine di Gragnano, vongole veraci, pepe nero e olio al basilico
Linguine from Gragnano with clams, black pepper and basil oil
(A: 1,12,14)
€ 30

SPAGHETTONE A.O.P., BOTTARGA E CALAMARETTI
Spaghettone mantecato con emulsione A.O.P, calamaretti e bottarga di muggine
Spaghetti, garlic,oil and chilli pepper, baby squids and mullet bottarga
(A: 1,4,14)
€ 30

TORTELLO E CONIGLIO
Pasta fresca ripiena con ricotta in salvietta, coniglio disossato all'Ischitana
e dripping di Parmigiano Reggiano 24 mesi
Fresh pasta stuffed with ricotta cheese, boneless rabbit Ischia-style
and dripping of 24-month-aged parmesan cheese
(A: 1,3,7)
€ 34

RISO CARNAROLI, RICCIOLA, CAPRINO E LIMONE
Risotto Mantecato con caprino, burro acido al limone,
tartare di ricciola e polvere di foglie di limone
Carnaroli Rice with caprino cheese, amberjack tartare and lemon leaf powder
(A: 4,7)
€ 30

TAGLIOLINO, GAMBERO ROSSO E LIMONE
Tagliolino all' uovo"homemade" mantecato con limone e alloro
fonduta di Parmigiano Reggiano e crudo di gambero rosso
"Homemade" egg tagliolini creamed with lemon and bay leaf,
parmesan fondue and raw red shrimp
(A: 1,2,3,7)
€ 30

RELAIS &
CHATEAUX

Secondi piatti / Main courses

RICCIOLA, BEURRE BLANC E ASPARAGI
Ricciola cotta con griglia yakitori, beurre blanc e asparagi verdi
Yakitori-style grilled amberjack, beurre blanc and green asparagus
(A: 1,4,7)
€ 36

ROMBO, SALSA BERCY E SPINACINO
Rombo chiodato scottato, salsa al vino bianco, scalogno e spinacino saltato
Seared turbot, bercy sauce and sautéed spinach
(A: 1,4,7,9)
€ 32

SPIGOLA, PATATE E "PUTTANESCA"
Trancio di spigola scottata, gazpacho di pomodoro,cappero,
polvere di olive nere e millefoglie di patate croccanti
Seared sea-bass, tomato gazpacho, capers, black olives powder and potato mille-feuille
(A: 1,4,7)
€ 32

MAIALINO, PORRO E TARTUFO
Pancia di maialino CBT, Jus di maialino, porro caramellato
e tartufo nero estivo
LTC pork belly, pork jus, caramelized leek and black summer truffle
(A: 7,9)
€ 28

VITELLO, SALSA AL MADERA, PATATE E MANDORLA
Guancia di vitello brasata, salsa al Madera e purea di patate al latte di mandorla
Braised veal cheek, Madera sauce and almond milk mashed potatoes
(A: 7,8,9)
€ 30

RELAIS & CHATEAUX

Desserts

CIOCCOLATO, LAMPONE E CARAMELLO
Mousse al cioccolato, lampone, mandorla e caramello salato
Chocolate mousse, raspberry, salty almond and caramel crumble
(A: 1,3,7,8)
€ 14

TIRAMISÙ
Pàte à bombe, mousse al mascarpone, caffè Guatemala,savoiardo e cioccolato
Pàte à bombe, mascarpone mousse, Guatemala coffee, spongefinger and chocolate
(A: 1,3,7)
€ 14

COCCO E MANGO
Mousse al cioccolato bianco e cocco, crumble con mandorle e riso,
gelè al mango, sale Maldon
White chocolate and cocount mousse, almond and rice crumble,
mango jelly and Maldon salt
(A: 3,7)
€ 14

RICOTTA E PERA
Mousse di ricotta di pecora, pera caramellata, sablè alla nocciola
e salsa al cioccolato fondente
Sheep ricotta mousse with caramelized pear, hazelnut sablé and dark chocolate sauce
(A: 1,3,7,8)
€ 14

LIMONE
Delizia a limone e zuppetta di fragoline
Lemon delight and strawberry sauce
(A: 1,3,7)
€ 14

DESSERT DEL GIORNO
Dessert of the day
(A: 1,3,7)
€ 14

RELAIS &
CHATEAUX

Il Gelato

GELATO ALLA VANIGLIA BOURBON DEL MADACASCAR
Madagascar vanilla ice cream
(A: 1,3,7)
€ 14

GELATO ALLA NOCCIOLA I.G.P. PIEMONTESE
Hazelnut ice cream
(A: 1,3,7)
€ 14

GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE
Bronte pistachio ice cream
(A: 1,3,7)
€ 14

GELATO AL LIMONE DEL SAN MONTANO
San Montano lemon ice cream
(A: 1,3,7)
€ 14

GELATO AL CIOCCOLATO
Chocolate ice cream
(A: 1,3,7)
€ 14

RELAIS & CHATEAUX

La mia terra, le mie origini
Lo Chef cercherà di raccontarvi attraverso questo percorso sensazioni, sapori e ricordi della sua infanzia, la biodiversità del suo territorio e l'amore per la sua terra

My land, my roots
Through this journey, the chef will seek to convey the sensations, flavors, and memories of his childhood, the biodiversity of his region, and love for his land

(7 portate - 7 courses)

"Grazie per aver scelto di viaggiare con noi questa sera..."

RELAIS & CHATEAUX

BENVENUTO DELLO CHEF
CHEF'S WELCOME

IL MARE DONA
CRUDO DI MARE IN BASE AL PESCATO LOCALE QUOTIDIANO
THE SEA DONATES
RAW SEAFOOD BASED ON THE DAILY LOCAL CATCH
(A: 1-2-4-7-12-14)

BOTTONE E CONIGLIO
RABBIT RAVIOLI
(A: 1-3-7)

RISOTTO, MOZZARELLA E GAMBERO ROSSO
RISOTTO, BUFFALO MOZZARELLA AND RED SHRIMP
(A: 2-7-9)

ROMBO, SALSA BERCY E SPINACINO
TURBOT, BERCY SAUCE, AND BABY SPINACH
(A: 4-7-9-12)

TIRAMISÙ
(A: 1-3-7)

COCCOLE DELLA BUONANOTTE
SWEET GOODNIGHT CUDDLES
(A: 1-3-7-8)

Menù degustazione € 130 per persona

RELAIS & CHATEAUX

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

GENTILE OSPITE,
VOGLIAMO AVVISARLA CHE IN BASE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, LA SEGUENTE LISTA VUOLE EVIDENZIARE LE 14 FAMIGLIE DI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU. LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI POTER OFFRIRE IL MIGLIORE SERVIZIO POSSIBILE PER LEI E PER I SUOI OSPITI.

DEAR GUEST,
WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT ACCORDING TO THE EU REGULATION N. 1169 / 2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011.
THE FOLLOWING LIST HIGHLIGHTS THE 14 FAMILIES OF ALLERGENS IN OUR MENU. WE KINDLY INVITE YOU TO PRESENT ANY ALLERGIES TO THE STAFF, IN ORDER TO OFFER THE BEST POSSIBLE SERVICE FOR YOU AND YOUR GUESTS.

RELAIS & CHATEAUX