



Il Menu

Antipasti

Carpaccio di pesce spada ai frutti rossi₄
*Spada marinato, lamponi, ribes,
melograno*
16.

Panzanella di mare_{1,2,4}
*Misticanza, polipo e gamberi al vapore,
pomodorini e crostoni di pane*
16.

Vitello tonnato_{3,7}
*Girello di vitello con la sua salsa
tonnata*
15.

Prosciutto e melone
Prosciutto crudo e melone di stagione
16.

Primi Piatti

Risotto agli scampi
con punte di asparagi_{2,4,7}
16.

Raviolo di burrata ai crostacei_{1,2,3,4,7}
16.

Linguina alla carbonara_{1,3,7}
*Rivisitazione del nostro Chef, preparata
a bagno maria*
13.

Paccheri al pesto di verdure estivo₁
13.

Secondi piatti

Pesce persico dorato
burro e salvia_{4,7}
15.

Frittura di pesce misto Paradiso_{2,4}
18.

Branzino ai ferri con emulsione di
zeste di limone₄
16.

Filetto Paradiso con le sue salse₁₀
*Filetto ai ferri, senape,
aceto balsamico e salsa dello chef*
22.

Insalatone

Sinfonia di frutta e verdura_{2,4}
*Misticanza, tataki di tonno, pesche,
melone, mirtilli*
14.

Insalata di sgombrò_{4,7,8}
14.

Insalata greca₇
Cetrioli, pomodori, feta, cipolle, olive
12.

Contorni

6.

Patate al forno

Patate Fritte₁

Insalata mista

Verdure grigliate

Dessert

7.

Spuma di yogurt ai frutti rossi₇

Bounty al cocco_{3,7}

Semifreddo al pistacchio con
cuore di Nutella_{3,7,8}

Torta fatta in casa

Menù Bambini

Cotto e mozzarella₇
6.

Gnocchi al pesto_{1,7,8}
8.

Penne al sugo di pomodoro₁
8.

Cotoletta e patatine_{1,3}
9.

Coperto
2.5