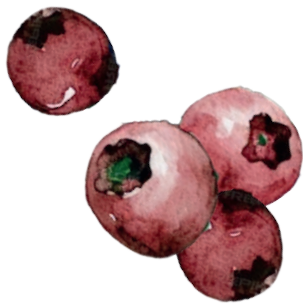


P E R I N I Z I A R E



Pata Negra servito con pane al
pomodoro (1)
45 €

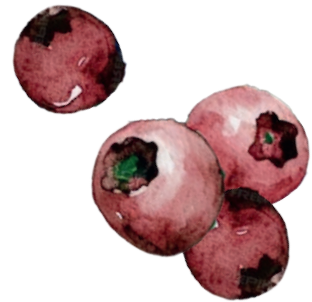
Battuta di Fassona "ITALY" (6)
38 €

Lattuga, Parmigiano Reggiano
"Vacche Rosse" e olive (7)
26 €

Ostriche (14)
8 € / pz.

Insalata di pomodori
"Petra Segreta"
25 €

Hummus servito con tartare di
rapa rossa
(11, 3)
25 €



Carpaccio di pescato locale,
fragole ed erbe aromatiche
(4,6)
40 €

Tagliatella tiepida di seppie
locali e spinacini (3,14)
35 €

Fregola alla pescatora (1.4.2.9.7)
35 €

Raviolo in farcia di mascarpone e
limone, astice blu e dragoncello
(1,2,7)
50 €

Frittura di calamari, zucchine
e fiori di zucca (1,14,3)
40 €

FUOCO E FIAMME

Melanzane alla menta (1,6)
35 €

Zuppa di pesci locali, crostacei e frutti
di mare (1,2,4,9,14)
50 €

Entrecote di Angus
e contorni di stagione (9)
50 €

Astice blu alla Catalana
(2,9,10)
(per 2 persone)
180 €

Costine di maiale sardo
e peperoni alla brace
(10)
40 €

I DOLCI

Il gelato all'amarena, meringa e
pop corn (3,7)
18 €

Torta basca alla frutta (1,3,7)
18 €

Banoffee, banana e caramello
(3,7)
18 €

Tiramisù (1,3,7)
18€



TERRAZZA DEL MIRTO
BISTROT

PREZZI IVA INCLUSA - COPERTO 5 €

In caso di allergie alimentari vi preghiamo di consultare il personale di sala.

Il pesce crudo, marinato, affumicato e freddo e le paste fresche ripiene presenti nei nostri menù, vengono bonificate ed abbattuti di temperatura a -20 gradi secondo la normativa europea vigente (CE853/2004)

Tabella allergeni:

1 Cereali e derivati; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi;
6 Soia; 7 Latte; 8 Frutto a guscio; 9 Sedano; 10 Senape;
11 Sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi .