

Il Cocktail

Lemon drop

Vodka, jugos cítricos del huerto

Appletini

Citrus vodka, licor de manzana verde y un toque agri dulce

Negroni

Ginebra premium, Campari, rodaja de naranja

Espresso Martini

Vodka infundada con crema de café

Martini seco

Ginebra, Vermouth seco, aceitunas

Martini dulce

Ginebra, Vermouth dulce, cereza

Antipasti

Parmigiana Di Melanzane

Berenjena al horno con queso mozzarella, jamón dulce, hojas de albahaca y salsa de tomate

Insalata Cesare

Hojas de lechuga larga bañadas con aderezo, queso parmesano y crotones

Insalata Caprese 🍷 🌿

Clásica combinación de tomate cherry y queso mozzarella fresco, aceite de oliva extra virgen y pimienta fresca

Insalata Di Mare 🍷

Preparación estilo mediterráneo a base de pulpo, calamar y camarón marinados en cítricos con láminas de zanahoria y apio

Tartare Di Carne All'antica *

Carne de ternera con mostaza, alcaparras, huevo, limón y aceite de oliva extra virgen

Carpaccio Di Manzo * 🍷

Láminas de res aderezadas con ensalada de arúgula y tomate cherry, queso parmesano y vinagreta de limón

Fritto Misto

Frutos de mar rebozados servidos con salsa emulsionada de ajo

Le Minestre

Minestrone 🍷 🌿

Especialidad de la cocina italiana: sopa de verduras en cocción de fondo de vegetales y tomate

Pesce e patate 🍷

Pesca del día y papas cocidos lentamente con ajo, tomate y aceite de oliva extra virgen

Crema di parmigiano reggiano e uovo

Sopa espumosa de queso parmesano reggiano con huevo cocido a baja temperatura

🍷 LIBRE DE GLUTEN

En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

🌿 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

🌿 VEGETARIANO 🌿 VEGANO

Pasta e riso

Ravioli di magro

Pasta de huevo hecha en casa, rellena de farsa de carne de res y cerdo, cebolla, ajo, tomate y mantequilla

Lasagna alla bolognese

Hojas de pasta hechas a mano horneadas con el tradicional ragú bolognese, salsa bechamel y queso mozzarella

Bucatini cacio e pepe

Pasta larga al dente con una deliciosa salsa cremosa de queso y pimienta fresca molida

Penne, panna, prosciutto e piselli

Pasta corta al dente con salsa de crema, prosciutto y chícharos

Spaghetti pomodoro e basilico

Pasta al dente con exquisita salsa de tomate cherry, aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca

Fetuccini al burro, acciughe e limone

Fetuccini al dente salteados con salsa de mantequilla fresca, anchoas y unas gotas de limón

Capelli d'angelo al pesto

Fina pasta al dente salteada con salsa pesto y queso parmesano

Pasta al forno con melanzane

Pasta corta al dente horneada con salsa de tomate y berenjena horneada servida con salsa de tomate

Risotto ai funghi

Arroz carnaroli al dente cocido lentamente, salteado de hongos, mantequilla y queso parmesano molido

Sartu di riso con ragu de manzo

Clásica preparación de arroz en timbal relleno de ragú de res, horneado y servido con salsa de tomate

Sartu di riso con piselli

La versión vegetariana del sartu, timbal de arroz relleno de salteado de chícharos

Gateau de papas con pepperoni

Clásico puré de papa horneado relleno de pimientos salteados con aceite de oliva

Secondi

Pesce del giorno alla griglia

Cocido lentamente a la parrilla con aceite de oliva, perejil y ajo fresco

Salmone al cartoccio

Típico de las costas del mediterráneo, empaquetado y cocido en su jugo con papas, pimienta y hojas de albahaca

Pollo al limone

Cocido a baja temperaturas con ajo, romero, aceite de oliva extra virgen, puré de papa al parmesano y mantequilla

Vitello tonnato

Cuete de res cocido al vacío y sellado con salsa de atún a base de alcaparras, alcaparrones y huevo duro

Cotoletta di maiale alla milanese

Clásico plato de Milán, chuleta de cerdo empanizada con pan y parmesano, cocida en mantequilla, servida con ensalada de arúgula y tomate cherry

Stinco di agnello arrosto

Chamorro de cordero horneado lentamente en su jugo con aroma de romero servido con risotto

Coste base di manzo a fuoco lento

Costillas cocidas en su punto y servidas con mousse de papa al ajo y vegetales salteados

Pizza

Margherita

Tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen

Marinara

Tomate, aceite de oliva, ajo y orégano

Quattro stagioni

Mozzarella, albahaca, parmesano, champiñones, jamón cocido, alcachofas, aceite de oliva y aceitunas

Quattro formaggi

Salsa de tomate y cuatro quesos: mozzarella, burrata, parmesano y gorgonzola

Diavola

Tomate, mozzarella, albahaca, parmesano y trocitos de salchichón

Pastorella

Burrata, mozzarella, salami, albahaca, aceite de oliva, sal y pimienta