

H

LA NOCHE[®]
DE VERANO

ALLA
"CARTA"

LA VIDA SABE
MEJOR JUNTOS.®



BENVENIDO A LA COMIDA HIERBAS

Marbella

Gazpacho dolce al cetriolo e anguria, gambero rosso di Mazara in crudité, fragole in due consistenze e sferficazione di pesca

19 €

Allergeni: 2, 4, 6

Sangue di Ciliegie

Carpaccio marinato di manzo Black Angus in misticanza d'uva, Parmigiano Reggiano 30 mesi, sesamo nero tostato, riduzione di balsamico di Ciliegie Cerasus Sanguine©

20 €

Allergeni: 5, 7, 8, 9

Jamon "40 mesi"

Jamon Iberico Bellota 40 mesi, padellino di focaccia alla pugliese, burrata DOP affumicata, pesto al basilico Anfosso

28 €

Allergeni: 1, 5, 7, 8

Fiori di Mare

Fritturina di gamberi, calamari, calamaretti con fiori di zucca e borraggine
Servita con maionese alla soia e zenzero

22 €

Allergeni: 1, 2, 4, 6

Volubile

Degustazione dei nostri hummus alle verdure estive e olio extra vergine con pane casereccio, focaccia di patate, olive, pomodori arrostiti del Piennolo

16 €

Allergeni: 1, 6, 8, 9

Vitello in Tonno

Sfoglie di noce di vitello da latte cotto in cbt su tiepida giardiniera di porcini freschi, spuma al tonno, pomodorini cotti in confit e olio al basilico limone
Servito con Olio extra vergine Anfosso e dadolata di pane croccante

18 €

Allergeni: 9, 12



I PRIMI PIATTI E LA NOSTRA PASTA FRESCA ...

Oro di Mare

Linguina di Gragnano al limone, vongole veraci e bottarga di tonno rosso

32 €

Allergeni :1, 4, 6, 14

Avidità

Tortelli di pasta fresca farciti con crema alla carbonara,
pancetta iberica e pepe nero

20 €

Allergeni: 1, 3, 7

Noctis

Risotto mantecato all'olio Extra Vergine Ligure Anfosso, tartare di ombrina
Boccadoro alla menta e lime con dadolata di mela verde e vodka

32 €

Allergeni: 4, 7, 9

Estate

Tagliolini di pasta fresca neri e bianchi al cacio e pepe con battuta
di gambero rosso di Mazara del Vallo e la sua bisque

22 €

Allergeni: 1, 2, 7, 9

Paella de Pescado

PARA COMPARTIR

(Consigliata per due o più persone)

La nostra paella, con riso Bomba, alla Valenciana con zafferano,
pesce fresco dell'Adriatico arrostito, crostacei e molluschi, pollo croccante
e salamella nostrana

Accompagnato da pane alla paprika affumicata

38 €

Allergeni: 2, 4, 6, 7, 9, 14



EL PESCADO

La Catalana dello Chef

Tavolozza di crostacei e verdure estive alla catalana
Scampo imperiale, Gambero rosso di Mazara del Vallo, frutto di cappasanta,
Astice blu canadese, Canocchia nostrana.

38 €

Allergeni: 2, 4, 5, 9

Octopus Hot Dog

Polpo alla griglia, pane al latte, bisque e crema di patate

28 €

Allergeni: 1, 4, 6, 7, 9

"STEAK HOUSE" HIERBAS

Beef Tataki

Spiedo di tataki qualità Black Angus americano marinato in Teriyaki al miele

30 €

Allergeni: 9, 12

Tomahawk di Marchigiana

PARA COMPARTIR

(Consigliata per due o tre persone)

Bistecca derivante dalla parte anteriore della lombata che prende il nome dall'arma a forma di martello che i nativi americani utilizzavano in combattimento. Cotto su griglia rovente con panure alle erbe aromatiche e servito con spicchi di patate al forno e misticanza di pomodorini al basilico. Peso: 1kg\1.100 kg.

105 €

Pollo in Fiore

Rollè tiepido di bianco di pollo farcito ai pomodori secchi in camicia di fiori di zucca, maionese al croccante di pollo, bacon e misticanza di crescione

22 €

Allergeni: 9, 12

CONTORNI

Spicchi di patate al forno alle erbe aromatiche **5€**

Misticanza di pomodorini al basilico e bufaline dolci **5€**



LE INSALATINE DI ACCOMPAGNAMENTO

Orto

Foglioline di novella, pomodorini arcobaleno all'aceto balsamico

5 €

Pesca

Novella, feta greca, olive taggiasche Anfosso, pesche

7 €

BAKERY

Una Dolce conclusione ...

Rumba!

PARA COMPARTIR

(Consigliata per due o più persone)

Degustazione di piccoli dessert in centrotavola con frutta fresca e caramelle

18 €

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 11

...e Tu mi tiri Su!

Savoiardo, mascarpone, caffè, cioccolato fondente

10 €

Allergeni: 1, 3, 7

Exotic

Gelato al cocco, carpaccio d'ananas, granella di biscotto caramellato

10 €

Allergeni: 1, 3, 7



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*),
noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch],
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio
utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.