



GRAND HOTEL
QVISISANA

★★★★★ L

A member of
The Leading Hotels of the World®



I Classici

Antipasti

Qvisi Niçoise € 20,-
Qvisi Niçoise

Parmigiana di Zucchine € 22,-
Zucchini "Parmigiana"

Insalata caprese affumicata in carrozza € 20,-
Smoked Capri's salad

Tartare di Tonno € 26,-
Tuna Fish tartare

Gamberetti Sale e Pepe € 28,-
Shrimps with Salt and Pepper

Salmone Irlandese affumicato
Caviale Iraniano e croccché di Patate € 38,-
Smoked Irish Salmon
Iranian Caviar and Potato croquettes

Gattò di Patate
Prosciutto DOK dall' Ava Riserva € 24,-
Potato "Gattò", Reserve "Ava" DOK Ham

Primi Piatti

Risotto ai Gamberi € 32,-
Risotto with Prawns

Ravioli Capresi € 24,-
Capri's Ravioli

Paccheri alla Norma € 24,-
"Paccheri" pasta "Norma" style

Linguine al Pesto € 22,-
"Linguine" pasta with Pesto sauce

Spaghetti alle Vongole € 28,-
Spaghetti with Clams

Tubettoni con le Cozze, Patate e Pecorino € 24,-
"Tubettoni" pasta with Mussels
Potato and Ewe's Cheese

Fresine alla Carbonara € 22,-
"Fresine" pasta Carbonara style

I Classici

Secondi di Pesce

<i>Pescato locale del giorno alla griglia salsa Mediterranea</i>	<i>Gr.100</i>	<i>€ 10,-</i>
<i>Grilled Fish of the day, Mediterranean sauce</i>		
<i>Catalana tiepida di Astice</i>	<i>Gr.100</i>	<i>€ 12,-</i>
<i>Warm Catalan Lobster</i>		
<i>Involentino di Pesce Bandiera al Pane profumato</i>		<i>€ 30,-</i>
<i>Scrabbad Fish rolls and Bread flavoured with Lemon and Parsley</i>		

Secondi di Carne

<i>Filetto di Manzo al Lardo di Colonnata con Spinaci saltati e Aceto Balsamico tradizionale di Modena</i>		<i>€ 36,-</i>
<i>Beef fillet with "Lardo di Colonnata" and Spinach Traditional Modena's Balsamic Vinegar</i>		
<i>Vitello al Vino Rosso puré di Patate al Tartufo Nero</i>		<i>€ 32,-</i>
<i>Veal with Red Wine sauce and Black Truffle Potato purée</i>		
<i>Quaglie alla diavola Patate fritte e salsa tartare</i>		<i>€ 30,-</i>
<i>Quails devilled style, fried Potato and tartare sauce</i>		

I Piatti Unici

<i>Aragosta e Paccheri</i>	<i>Gr.100</i>	<i>€ 28,-</i>
<i>Lobster and "Paccheri" pasta</i>		
<i>Chateaubriand, salsa Bernese</i>		<i>€ 42,-</i>
<i>(serve due persone, tempo di preparazione 30', prezzo per persona)</i>		
<i>Chateaubriand, Bernaise sauce</i>		
<i>(for two people, 30 minutes cooking time, price for one person)</i>		

La Degustazione Rendez Vous – Tasting Menu

€ 70,-

Gamberetti Sale e Pepe
Shrimps with Salt and Pepper

O / Or

Gattò di Patate Prosciutto DOK dall' Ava Riserva
Potato "Gattò", Reserve "Ava" DOK Ham

Ravioli Capresi
Capri's Ravioli

O / Or

Linguine al Pesto
"Linguine" pasta with Pesto sauce

Involtino di Pesce Bandiera al Pane profumato
Scrabbad Fish rolls
and Bread flavoured with Lemon and Parsley

O / Or

Vitello al Vino Rosso puré di Patate al Tartufo Nero
Veal with Red Wine sauce and Black Truffle Potato purée

Dessert a scelta
Selection of Dessert

Dolci – Dessert

<i>Classico Tiramisù</i> <i>Classic Tiramisù</i>	€ 14,-
<i>Fragole con Panna</i> <i>Strawberry with Cream</i>	€ 14,-
<i>Babà al Rum</i> <i>Rhum Babà</i>	€ 14,-
<i>Torte dal carrello</i> <i>Cake from the trolley</i>	€ 14,-
<i>Tagliata di Frutta</i> <i>Fruit salad</i>	€ 14,-
<i>Frutti di Bosco</i> <i>Wild Berries</i>	€ 23,-