



GRAND HOTEL  
QVISISANA  
\*\*\*\*\*L

[info@quisisana.com](mailto:info@quisisana.com)  
QVISISANA.COM



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD, LTD.

PERROTTI - AGO. 1/03



RENDEZ-VOUS  
RESTAURANT

GRAND HOTEL  
QVISISANA  
\*\*\*\*\*L

*Giugno 2017*

*“Omnis ars naturae imitatio est” (Lucius Annaeus Seneca)*  
*All art is but imitation of Nature (Seneca)*

*Stefano Mazzone*  
*Executive Chef*

*Menù “verso l'estate”*

*Parmigiana di Zucchine in fiore*  
*Flower Zucchini Parmigiana*

*Mezzi Paccheri al Pesto di Mandorle*  
*Gamberoni rossi appena scottati*  
*Mezzi Paccheri with Almond Pesto, sautéed Red Prawns*

*Dentice verace all'Acqua Pazza di Cianfotta*  
*Pancotto*  
*Dentex in “Cianfotta” Stock and “Pancotto”*

*Quaglia Rossini*  
*Babà*  
*Quail Rossini, Babà*

*Dessert a scelta*  
*Selection of Dessert*

**€ 90**

*3 piatti a scelta / Selection of 3 course € 60*  
*Abbinamento 3/5 vini / Wine suggestions 3/5 glasses € 30/50*

*Green but Colorful*

*Parmigiana di Zucchine in fiore* € 22,-  
*Flower Zucchini Parmigiana*

*Fagioli Spollichini*  
*Sorbetto di Pomodoro e Pane Cafone fritto* € 26,-  
*Spollichini Beans Soup*  
*Tomato Sorbet and fried Bread*

*“ 'O filoscio” al Tartufo nero* € 28,-  
*Omelet filled with Fiordilatte and black Truffle*

*Tortelli di Parmigiana di Melanzane* € 25,-  
*Eggplant Parmigiana Tortelli*

*Scarole ripassate alla Napoletana*  
*Pizzelle fritte e Salsa alle Acciughe* € 22,-  
*Neapolitan Escarole, deep-fried Pizza*  
*Anchovies Sauce*

*Antipasto all'italiana, Focaccia* € 22,-  
*Mixed Italian Cold Cuts, wood burning oven Flat Bread*

*Crudo di Ventresca di Tonno alla Pizzaiola* € 32,-  
*Red Tuna Belly Carpaccio*  
*Pizzaiola style*

*Salmone Upstream*  
*Caviale italiano Calvisius Tradition* € 38,-  
*Smoked "Upstream" Salmon and Caviar Calvisius Tradition*

*Risotto ai Capperi, Olive e Pomodorini* € 26,-  
*Risotto with Capers, Olives and Cherry Tomatoes*

*Mezzi Paccheri al Pesto di Mandorle*  
*Gamberoni rossi appena scottati* € 32,-  
*Mezzi Paccheri with Almond Pesto, sautéed Red Prawns*

*Spaghettoni alla Carbonara fredda di mare* € 34,-  
*Spaghettoni with raw Seafood Carbonara*

*Linguine con le Cipolle di Montoro e le Acciughe*  
*Pecorino Carmasciano* € 22,-  
*Linguine with Montoro's Onion and Anchovies*  
*Carmasciano's Pecorino*

*Dentice verace all'Acqua Pazza di Cianfotta  
Pancotto* € 42,-  
*Dentex in "Cianfotta" Stock and "Pancotto"*

*Baccalà al Latte*  
*Cipolle, Patate e Origano* € 36,-  
*Milk poached Salt Cod, Onion, Potato and Oregano*

*Astice Mediterraneo arrosto al Basilico*  
*Caviale di Melanzane e Salsa Aioli* € 48,-  
*Basil Roasted Mediterranean Lobster with  
Eggplant Caviar and Aioli Sauce*

*Totani ammollicati*  
*Peperoncini verdi e Maionese leggera al Basilico* € 42,-  
*Breaded Flying Squid*  
*sweet red Peppers, lightly Basil Mayonnaise*

*Pollo ruspante al Limone Caprese*  
*Caesar Salad*  
*(serve due persone)* € 72,-  
*Roasted free range Chicken Lemon flavored with Caesar Salad*  
*(for two people)*

*Genovese di Fegato di Vitella* € 34,-  
*Calf Liver*  
*“Genovese” Sauce*

*Quaglia Rossini*  
*Babà* € 32,-  
*Quail Rossini, Babà*

*\*Tagliata di Manzo Kagoshima*  
*laccata alla diavola, Patate Anna*  
*(110 g o 180 g)* € 80,-/120,-  
*\*Kagoshima Beef Fillet*  
*with Devil Sauce and “Anna” Potatoes*  
*(110 g or 180 g)*

*Sella di Agnello Laticauda alle Olive*  
*Peperoni ripieni* € 34,-  
*Roasted Laticauda Lamb filled with Olives*  
*stuffed sweet Peppers*

*\*supplemento di € 40,-/80,- per l'offerta pacchetto e per le mezze pensioni*  
*Supplement € 40,-/80,- for the packages and half board*



*Babà con Gelato alla Crema Rum e Uvette* € 16,-  
*Babà with Custard Ice Cream with Rhum and Raisins*

*Soufflé al Caramello*  
*Gelato al Caffè (25 min. di preparazione)* € 18,-  
*Caramel Soufflé with Coffee Ice Cream*  
*(25 min. preparation)*

*Cheese Cake al Limoncello*  
*Fragole e Gelato al Basilico* € 16,-  
*Limoncello Cheese Cake*  
*with Strawberries and Basil Ice Cream*

*Finanziere alle Ciliegie e Zenzero*  
*Gelato alla Vaniglia* € 16,-  
*Cherry Financier with Ginger and Vanilla Ice Cream*

*Cre moso al Cioccolato*  
*Tortino di Nocciole e Olio Evo, Gelato al Pralinato* € 16,-  
*Chocolate Cremeux*  
*Hazelnut and Olive Oil Cake and Hazelnut Praline Ice Cream*

*Provolone del Monaco* € 15,-

*Caciocavallo Podolico* € 15,-

*Pecorino Moliterno* € 15,-

*Pecorino Laticauda* € 15,-

*Pecorino Carmasciano* € 15,-

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)*  
*Raw fish served was subjected to fast blast chilling (reg. CE 853/04)*  
*Abbiamo a disposizione di tutti i clienti allergici o intolleranti verso taluni alimenti*  
*dei menù informativi, vi preghiamo di consultarli e di comunicare con il responsabile di sala*  
*Guests with allergies to certain foods are advised to consult menus details available in this restaurant*  
*and to communicate with the and to communicate with the maître*