



GRAND HOTEL
QVISISANA
★★★★★ L

info@quisisana.com
QVISISANA.COM



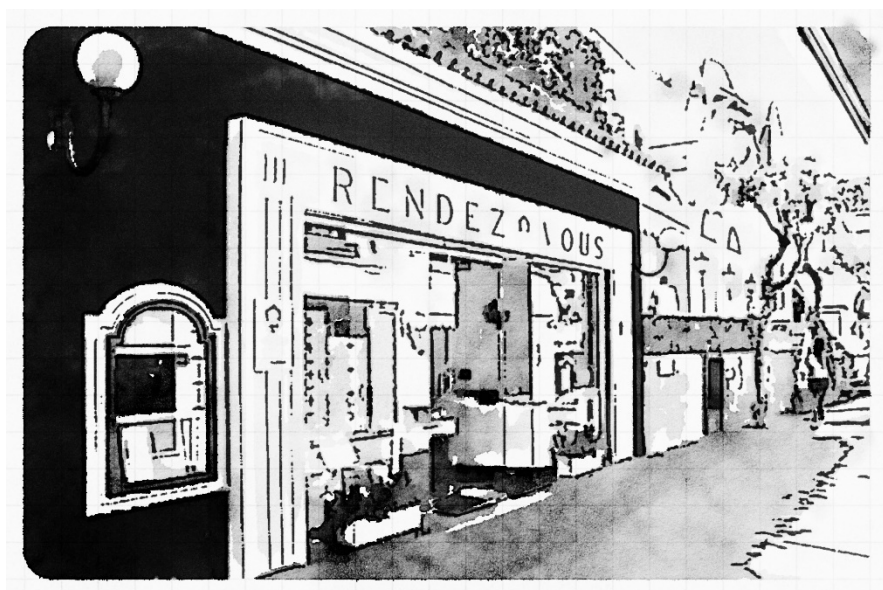
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD, LTD.*



RENDEZ-VOUS
RESTAURANT

GRAND HOTEL
QVISISANA
★★★★★ L

Agosto 2017



*“Omnis ars naturae imitatio est”
(Lucius Annaeus Seneca)*

All art is but imitation of Nature (Seneca)

*Stefano Mazzone
Executive Chef*

Menù degustazione

Tasting Menu

Mare Nostrum, Mosaico a crudo
Mixed Fish Carpaccio

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

Cotto e crudo di Ventresca di Tonno Rosso
Gazpacho estivo
Raw and roasted Tuna Belly
Summer Gazpacho

Sella di Agnello Laticauda
in Crepinette al basilico, Melanzane al Funghetto
Basil Crepinette Laticauda Lamb
“Funghetto” Eggplant

Dessert a scelta
Selection of Dessert

5 piatti / 5 courses € 90
3 piatti a scelta / Selection of 3 courses € 60
Abbinamento 3 o 5 vini / Wine suggestions 3/5 glasses € 30/50

Vegetariani

Vegetarians

Parmigiana di Melanzane in piedi € 20,-
Eggplant Parmigiana

Peperone ripieno alla Napoletana
Salsa al Provolone del Monaco € 18,-
Stuffed neapolitan sweet Pepper
with Provolone del Monaco Cheese

Cianfotta, Gelato all'Aglio dolce € 18,-
Neapolitan Vegetables Cianfotta, Garlic Ice Cream

Verdure in Tempura
Pesto al Limone salato e Basilico € 18,-
Vegetables Tempura
Salted Lemon and Basil Pesto

Antipasti

Starters

Mare Nostrum, Mosaico a crudo € 36,-
Mixed Fish Carpaccio

Terrina di Tonno rosso, Papaccelle ripiene € 32,-
Red Tuna Terrine, sweet baby Pepper stuffed with Tuna

Prosciutto San Daniele Dok Dall'Ava e Fichi € 26,-
San Daniele "Dok Dall'Ava" Ham and Figs

Qaviar Beef Carpaccio € 36,-

Riso e Pasta *Rice and Pasta*

Risotto alla Nerano € 26,-
Risotto with Zucchini Nerano style

Mezzi Paccheri al Pesto di Mandorle e Basilico
Gamberoni rossi appena scottati € 32,-
Mezzi Paccheri with Almond and Basil Pesto
sautéed Red Prawns

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

Linguine con le Cipolle € 22,-
Linguine with Neapolitan Onion Sauce

Pesci *Fish*

Cotto e crudo di Ventresca di Tonno Rosso

Gazpacho estivo

Raw and roasted Tuna Belly

Summer Gazpacho

€ 42,-

Grigliata del Pescato del giorno

Mixed grilled daily Catches

€ 40,-

Astice Mediterraneo in tempura

Peperoncini verdi e Salsa Aioli

Mediterranean Lobster Tempura with

Sweet green Peppers and Aioli Sauce

€ 48,-

Totani e Patate

Roasted Flying Squid and Fried Potatoes

€ 38,-

Carni

Meat

Pollo ruspante alla Cacciatora
Patate Anna e Porcini € 36,-
Free range Chicken Cacciatora
“Anna” Potatoes and Porcini Mushrooms

Costoletta di Vitello arrosto
Casseruola di Verdure estive € 38,-
Roasted Veal Cutlet, summer Vegetables casserole

Quaglia Rossini
Babà € 32,-
Quail Rossini, Babà

Sella di Agnello Laticauda
in Crepinette al Basilico, Melanzane al Funghetto € 34,-
Basil Crepinette Laticauda Lamb
“Funghetto” Eggplant

Desserts

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

Soufflé alle Albicocche
Gelato alle Mandorle amare (25 min. di preparazione) € 18,-
Apricot Soufflé with bitter Almond Ice Cream
(25 min. preparation)

Pesca e Vaniglia € 16,-
Peach and Vanilla

Semifreddo al Torroncino di Nocciole e Pistacchi € 16,-
Hazelnuts and Pistachio Nougat Semifreddo

Cre moso al Cioccolato
Sorbetto alle Prugne € 16,-
Chocolate Cremeux, Prunes Sorbet

Formaggi Cheese

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 dthe maître