



GRAND HOTEL
QVISISANA
★★★★★ L

info@quisisana.com
QVISISANA.COM



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD, LTD.*



RENDEZ-VOUS
RESTAURANT

GRAND HOTEL
QVISISANA
★★★★★ L

I Classici

Antipasti

<i>Qvisi Caesar Salad</i> "Qvisi" Caesar Salad	€ 20,-
<i>Carciofi alla giudea</i> Fried Artichokes "Giudea" style	€ 16,-
<i>Frittelle di Baccalà, Insalata di rinforzo</i> Deep Fried salted Cod with "Rinforzo", Salad »	€ 18
<i>Gamberi Rossi in salsa Cocktail</i> Red Prawns in Cocktail sauce	€ 35,-
<i>Pane, Burro e Acciughe,</i> <i>Puntarelle e Tartufo nero</i> Bread, Butter and Anchovies with black Truffle	€ 18,-
<i>Salmone Irlandese affumicato in casa</i> <i>Spuma di Patate</i> Home made smoked Irish Salmon with Potatoes sauce	€ 30,-
<i>Uova al Caviale Italiano, Asparagi</i> Boiled Eggs with italian Caviar and Asparagus	€ 32,-
<i>Gattò di Patate Prosciutto DOK Dall' Ava</i> Potatoes "Gattò", "DOK Dall'Ava" Raw Ham	€ 24,-

Primi Piatti

<i>Zuppa di Cipolle, Provolone e Pane croccante</i> Onions soup, "Provolone" cheese and crispy Bread	€ 22,-
<i>Risotto Cacio, Pepe e Fave</i> Risotto with "Cacio" cheese, black Pepper and broad Beans	€ 26,-
<i>Ravioli Capresi</i> Capri's Ravioli	€ 24,-
<i>Linguine al sugo di Polpetielli</i> "Linguine" pasta with baby Octopus sauce	€ 24,-
<i>Spaghetti alle Vongole veraci</i> "Spaghetti" pasta with Clams	€ 28,-
<i>Tagliolini gratinati, Panna, Prosciutto e Piselli</i> Gratinated "Tagliolini" pasta with Cream, Ham and Peas	€ 24,-
<i>Crocchetta di Lasagne alla napoletana</i> Deep Fried Neapolitan "Lasagna"	€ 24,-

I Classici

Secondi di Pesce

Spigola di lenza fritta
Puntarelle ripassate alle Acciughe € 42,-
Fried Sea Bass, "Puntarelle" and Anchovies

Rombo alla Mugnaia, Argenteuil € 38,-
Turbot Miller's style, "Argenteuil"

Astice all' Armoricana € 36
Armoricaian Lobster

Tonno alla plancia
Pomodori appassiti al Limone € 42,-
Grilled Tuna Fish, candied Tomatoes with Lemon

Secondi di Carne

Galletto alla Cacciatora, Patate schiacciate € 24
Young Rooster "Cacciatora Style, crushed Potatoes

Brasato di Manzo al vino rosso, purè di Patate € 30,-
Braised Beef with red wine sauce, mash Potatoes

Piccata di Vitello alla milanese
Rucola, Olive e Pomodorini € 26,-
Veal piccata milanese style, Rocket, black Olives and cherry Tomatoes

Agnello da Latte alla Wellington
Carciofi in casseruola (serve due persone) € 64,-
Wellington Milk Lamb, Artichokes in casserole (for two people)

La Degustazione Rendez Vous – Tasting Menu

€ 70,-

Gamberi Rossi in salsa Cocktail
Red Prawns in Cocktail sauce

O / Or

Gattò di Patate Prosciutto DOK dall' Ava
Potatoes "Gattò", "DOK Dall' Ava" Raw Ham

Ravioli Capresi
Capri's Ravioli

O / Or

Spaghetti alle Vongole veraci
"Spaghetti" pasta with Clams

Rombo alla Mugnaia, Argenteuil
Turbot Miller's style, "Argenteuil"

O / Or

Brasato di Manzo al vino rosso Purè di patate
Braised Beef with red wine sauce Potatoes Puree

Dessert a scelta
Selection of Dessert

Dolci – Dessert

Classico Tiramisù € 14,-
Classic Tiramisù

Babà al Rum € 14,-
Rhum Babà

Dolci dal carrello € 14,-
Cake from the trolley