



GRAND HOTEL  
**QVISISANA**  
★★★★★ L

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

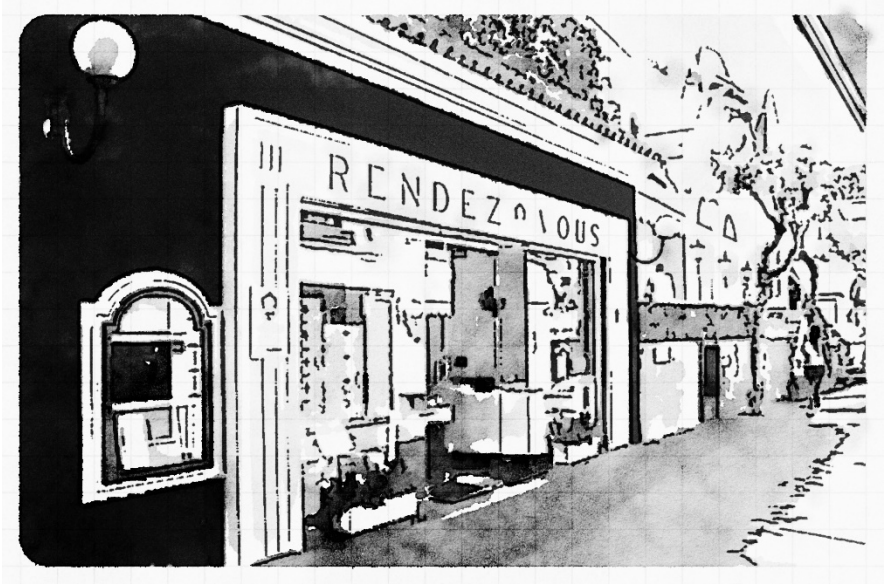


THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD, LTD.\*



**RENDEZ-VOUS**  
RESTAURANT

GRAND HOTEL  
**QVISISANA**  
★★★★★ L



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

*Stefano Mazzone*  
*Executive Chef*

## *Estate*

### *Summer*

*Crudo di tonno rosso  
gelatina di pomodoro e origano  
Red tuna carpaccio  
tomato jelly and oregano*

*Tortelli di patate e provola, salsa all'astice  
Tortelli filled with potato and provola cheese  
lobster sauce*

*Spigola al limone  
porcini in foglia di limone  
Seabass in lemon sauce  
porcini mushrooms in lemon leaves*

*Napoli-Kagoshima 1960  
friarielli e salsa bernese alle ostriche  
Kagoshima Beef  
rapini and oyster béarnaise sauce*

*Dessert a scelta  
Dessert of your choice*

*Tre piatti / Selection of three course  
Abbinamento di tre o cinque vini / with three or five wine*

## *Green but Colorful*

*Parmigiana di melanzane*  
*Eggplant parmigiana*

*Pomodori conditi*  
*Seasoned tomatoes*

*Patate e fagiolini*  
*Potato and green beans*

*Timballo di maccheroni alla siciliana*  
*Maccheroni pie with eggplant*

## *Antipasti*

### *Starters*

*Crudo di tonno rosso*  
*gelatina di pomodoro e origano*  
*Red tuna carpaccio*  
*tomato jelly and oregano*

*Pizza soffiata*  
*acciughe di Cetara e scarola riccia*  
*Puffed pizza with Cetara anchovies and escarole salad*

*Astice in insalata russa*  
*Lobster with russian salad*

*Prosciutto iberico "Joselito Gran Reserva"*  
*gattò di patate*  
*Iberico ham "Joselito Gran Reserva", potato gattò*

*Riso e Pasta*  
*Rice and Pasta*

*Risotto allo scoglio*  
*Seafood risotto*

*Minestra di pasta e aragosta*  
*Pasta with spiny lobster bisque*

*Pasta e fagioli*  
*Pasta with bean*

*Spaghettoni alla carbonara fredda di mare*  
*Spaghettoni with raw Seafood Carbonara*

*Tortelli di patate e provola, salsa all'astice*  
*Tortelli filled with potato and provola cheese  
lobster sauce*

*Pesci*  
*Fish*

*Spigola al limone*  
*porcini in foglia di limone*  
*Seabass in lemon sauce*  
*porcini mushrooms in lemon leaves*

*Gamberoni all'aglio*  
*bruschetta al Pomodoro*  
*Red Prawns with garlic and bruschetta*

*Totani ammollicati alla brace*  
*friggitelli*  
*Grilled breaded flying squid and friggitelli green peppers*

*Alici in tortiera*  
*peperoni al gratin*  
*Anchovies pie, sweet pepper au gratin*

*Ventresca di tonno rosso al barbecue*  
*insalata estiva*  
*Red tuna belly BBQ*  
*summer salad*

## *Carni*

### *Meat*

*Maialino nero alla brace*  
*porcini all'aceto forte e salsa alle acciughe*  
*Grilled black Suckling Pig*  
*porcini mushrooms in aged vinegar and anchovy's sauce*

*Pollo al mattone*  
*patate in casseruola*  
*Farm chicken al mattone (under the brick)*  
*with potato casserole*

*Costoletta di vitello al forno*  
*sauté di verdure estive*  
*Roasted veal chop with summer vegetables sauté*

*\*Napoli-Kagoshima 1960*  
*friarielli e salsa bernese alle ostriche*  
*(110 g o 180 g)*  
*\*Kagoshima Beef*  
*rapini and oyster béarnaise sauce*  
*(110 g or 180 g)*



## *Dolci e Soufflés*

### *Dessert and Soufflés*

*Babà al rum*  
*Rum babà*

*Soufflé al cioccolato*  
*gelato alla vaniglia*  
*Chocolate soufflé with Vanilla ice cream*

*Soufflé alla Vaniglia Bourbon*  
*sorbetto al cioccolato Guanaja 70%*  
*Vanilla soufflé with Guanaja 70% chocolate*

*Soufflé al limone*  
*gelato fiordilatte al limone*  
*Lemon soufflé with lemon fiordilatte ice cream*

*Zabaione, Ananas e panna cotta*  
*Eggnog, pineapple and panna cotta*

*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 menu details available in this restaurant  
and to communicate with the maître*