

Lo Chef Cyril Paysserand e i suoi collaboratori vi offrono

Servizio (pranzo e cena): dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 22:00

ANTIPASTO

- Carpaccio di pomodori varietà antica, hummus, pesto di basilico e rucola  13 €
- Crema di zucchine al cocco, gamberi marinati allo zenzero e lime, verdure croccanti con curry verde 14 €
- Gaspatcho bianco alle mandorle, prosciutto Serrano, lattuga romana e croccante di parmigiano 13 €
- Antipasto del giorno 13 €

PORTATA PRINCIPALE

- Salmone brasato lato pelle, risoni, salsa EVO e pomodoro, olive nere ed erbe fresche 23 €
- Suprema di pollo giallo, contorno di gnocchi e funghi pleus, piselli e jus saporito 22 €
- Pennette, zucchine confit all'olio d'oliva, pesto di basilico e Parmigiano grattugiato  18 €
- Hamburger Bistro con patate croccanti
(panino al sesamo, macinato di manzo, cheddar, cipolle, salsa di pomodoro, lattuga romana) 24 €
- Costata di manzo XL (350 g), patate croccanti 35 €
- Contorno extra: patate croccanti o verdure 8 €
- Piatto del giorno 23 €

FORMAGGIO

- Selezione del nostro affinatore di formaggi, misticanza 12,50 €

DOLCE

- Profiterole, gelato fior di latte, cioccolato e coulis di pesca e verbena  10,50 €
- Crema al cioccolato intenso  10 €
- Macedonia fresca con coulis di fragola, lampone, verbena, basilico e zenzero  11 €
- Dessert del giorno 11 €



MENU BAMBINI (-12 ans)

Pennette al prosciutto cotto e emmental
o Petto di pollo giallo con patate croccanti

Coppetta di gelato alla vaniglia o al cioccolato

Acqua con sciroppo - 25 cl

18 €

SPUNTINI DALLE 15.30 ALLE 18.00

Caesar salad (insalata, pollo, crostini, acciughe, salsa Caesar)	19 €
Insalata di salmone affumicato, panna acida, verdure croccanti	14 €
Omelette semplice, patate croccanti, insalata mista	11 €
Omelette al prosciutto e formaggio con patate croccanti e insalata mista	13 €
Piatto misto di formaggi e salumi da condividere	20 €
Piatto misto di formaggi da condividere	19 €
Dessert del giorno	11 €

BRUNCH DOMENICALE DALLE 11:00 ALLE 15:00

Brunch con buffet a volontà, preparato dal nostro Chef

Pasticceria da forno / Brioche / Pancake / Pane integrale e intero / Marmellate

Selezione di antipasti freddi / Salumi misti

Piatti caldi del momento (carne/pesce) / Kouloubiac di salmone / Torte salate
Pâté in crosta / Salmone affumicato

Formaggi stagionati / Assortimento di dessert gourmet / Cesto di frutta

Bevande calde / Succhi di frutta fresca

Prezzo: 41,00 €

Tariffa bambini (-12 anni): 18,00 €

OPZIONE BRUNCH ALLO CHAMPAGNE

Brunch + 1 bottiglia di Champagne per 2 persone

Prezzo: 61,00 € a persona

PACCHETTO BRUNCH + CROCIERA CON GUIDA

Prezzi Pacchetto Brunch + Crociera con guida:

Adulti = 50,00 €

Bambini (-12 anni): 22,00 €

Prezzi Pacchetto Champagne Brunch + Crociera con guida:

Adulti = 70,00 €

ACCHETTO CROCIERA + RISTORAZIONE, PREZZO ADULTI: 45,50 €

Antipasto + portata principale (a scelta alla carta, tranne la costata di manzo)
+ Crociera Promenade

Oppure

Antipasto + portata principale (a scelta alla carta, tranne la costata di manzo)
+ dolce + Crociera Promenade

Supplemento per la costata di manzo = 10,50 €

Prezzi netti in euro, servizio incluso -Metodi di pagamento accettati: CB-AMEX-monete