



GREEN

Seaview Restaurant

Antipasti | Hors-d'oeuvre

Il nostro crudo Assorted raw Adriatic fish	45,00
Tartare di tonno, dashi di mandorle e mela verde Tuna fish tartare with almonds and apples	28,00
Capasanta, fiori di zucca e zucchine Grated scallops with zucchini	25,00
Sushi di spigola cotta alla Mediterranea Seabass sushi Adriatic style	23,00
Battuta di manzo con caviale d'aringa, cipolla rossa e tartufo estivo Raw beef tartare with anchovies onions and truffle	25,00
Carciofo violetto ripieno e olive leccino Baked and stuffed artichokes with capers	18,00

Primi piatti | First courses

Cappelletti d'astice arrosto con soffice di lemongrass Small black ravioli with lobster sauce	26,00
Tortello di granseola con mascarpone e stridoli Stuffed ravioli with spider crab, mascarpone cheese and herbs	25,00
Risotto Carnaroli con scampi, fave, arancia e pecorino Risotto with scampi, broad beans, orange and cheese	25,00
Tagliolini al nero con seppia e limone di Sorrento Black noodles with cuttlefish sauce and lemon	23,00
Gnocchi ripieni con fonduta di pecorino, vitello e asparagi Stuffed potatoes dumplings with cheese, meat and asparagus	22,00
Calamarata con squacquerone, peperone crusco, capperi e pane alla paprika affumicata Macaroni with fresh cheese, crispy peppers and capers	20,00

Secondi piatti | Main courses

Incontro di crostacei con vegetali in consistenze Assorted crustaceans with fine vegetables	60,00
Tonno con mostarda d'anguria, soia e squacquerone Tuna fish medaillon with mustard and squacquerone cheese	30,00
Spigola in olio cottura con gazpacho, taralli e aria di guanciale Roast seabass filet with gazpacho and bacon	25,00
Spiedino di mazzancolle, triglia e seppia Grilled prawns brochette with calamaries and red mullet	28,00
Pluma con foie gras e amarene Roast medaillon of pork with foie gras and cherries	25,00
Uovo cotto a 52°C, rosole, spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo estivo Baked eggs with Parmesan cheese soufflé and black truffles	18,00

Dolci | Desserts

Rocher, gelato all'albicocca e zenzero Chocolate biscuits with apricot almonds and ginger	14,00
Limone e fava Tonka Lemon cream	12,00
Nido d'ape, Bayles, spugna al cioccolato fondente e crema al caffè New tiramisù Atlantic style	12,00
Zuppetta ai frutti con basilico, crema al mascarpone e biscotto Mascarpone cream with fresh fruits	12,00
Il mare al Green Lime ice parfait with pink pepper	12,00