

BERGAMOTTO
RAW BAR



Cracker alle arachidi, crema di mandorle
e pickle di verdure di stagione * 3,10 18

Peanuts cracker, almond cream and seasonal vegetables pickle
vegetarian

Insalata di barbabietola marinata con aceto
di lamponi, cocco fresco ed erba cipollina * 14 12

Marinated beetroot salad with raspberry vinegar, fresh coconut and
chives
wellness choice

Sgombro marinato al sale bilanciato e agrumi,
gelatina di carote e senape * 7 15

Pickled mackerel with salt and citrus fruit, carrot jelly and mustard
short supply chain

Insalatina di ciliegie, scampi, origano fresco
e demi-glace di vitello * 4 30

Cherries salad, langoustine, fresh oregano and veal demi-glace

Finto raviolo di barbabietola al caprino e salicornia 15

* 8

Joker beetroot ravioli stuffed with cheese and sea asparagus

Sashimi di lampuga con dressing al sedano e mela,
kumquat glassato e mandorle salate * 3,6,9 18

Dolphinfish sashimi with celery and apple dressing, glazed
kumquat and salted almonds

Ventresca di tonno affumicata al legno di ciliegio,
crema di aglio nero, riduzione di succo d'uva e
more * 6,14 20

Smoked tuna belly with cherry wood, black garlic cream, reduction
of grape juice and blackberries

signature dish

Sottile di calamaro crudo, papaya e mango in
julienne, pepe rosa e maggiorana * 6 15

Raw squid carpaccio, papaya and mango julienne, pink pepper and
marjoram

wellness choice

Minestra di frutta e verdura in infuso
al bergamotto 10

Fruit salad and vegetables with bergamot infusion

Il rosso della marina di Tropea candito,
spuma di ricotta e fava di cacao * 3,8 12

Candied tomato with ricotta, cheese mouse and cocoa bean

Parfait al gianduia, crumble di mandorla
pizzuta e salsa al caffè * 3,5,8,14 12

Gianduia parfait, almond crumble and coffee sauce

* LISTA ALLERGENI

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011, preghiamo i nostri gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.

1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / **2** Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / **3** Frutta a guscio / **4** Crostacei e prodotti a base di crostacei / **5** Uova e prodotti a base di uova / **6** Pesce e prodotti a base di pesce / **7** Senape e prodotti a base di senape / **8** Latte e prodotti a base di latte [incluso lattosio] / **9** Sedano e prodotti a base di sedano / **10** Arachidi e prodotti a base di arachidi / **11** Soia e prodotti a base di soia / **12** Molluschi e prodotti a base di molluschi / **13** Lupino e prodotti a base di lupino / **14** Anidrite solforica e solfiti

Alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata o soggetti ad abbattimento di temperatura fino a -35°.

Attenzione: consumare carne, pesce, frutti di mare o uova crudi o poco cotti può avere ripercussioni sulla salute, specialmente se si soffre di qualche patologia medica.

CAPOVATICANO
RESORT THALASSO SPA