

Lo staff di

IDEA VERDE[®]

R E S T A U R A N T

vi dà il suo benvenuto e vi augura buon appetito.



Antipasti appetizers

I tentacoli di piovra alla piastra su passatina di patate vitellotte € 14,00
Grilled octopus with violet mashed potatoes

Il nostro crudo di pesce da €29.00 SQ
A row selection of sea food

La fantasia di pesce a seconda del mercato € 28,00
A selection of warm sea-food hors d'oeuvre

Il granchio reale alla catalana € 19,00
King crab with tomatoes basil and red onions

La tartare di tonno cuore di burrata e riduzione alla bottarga € 19,00
Tuna fish tartare with burrata cheese and tuna fish eggs dressing

Le alici in tempura con gazpacio all'Andalusa €15,00
Fried anchovies with cold gazpacho

I fiori di zucca farciti di bufala su passatina di pomodoro fresco €14,00
Fried zucchini flowers filled with mozzarella and tomato dressing



Primi Piatti first courses

Gli spaghetti cacio e pepe con scampi crudi al lime <i>Spaghetti with goat cheese black pepper and row scampi</i>	€ 17,00
Le trenette con pesto di pistacchi e gamberi <i>Noodles with pistachio pesto and shrimps</i>	€ 17,00
Le Mezzemaniche all'astice sgusciato <i>Short pasta with lobster</i>	€ 18,00
Gli spaghetti "Mancini" alla colatura di alici <i>Big spaghetti with pesto made of anchovies capers lemon and olives</i>	€ 16,00
La verticale di ravioli di pesce <i>Four ravioli filled whit different fish</i>	€ 17,00
Il risotto con fragole e calvados <i>Risotto with strawberryes and calvados</i>	€ 16,00
I tagliolini al nero di seppia ai ricci di mare <i>Black noodles with sea urchin</i>	€18,00



Secondi di Carne

meat menu

La tartare di manzo classica <i>Beef steak tartare</i>	€ 20,00
La tagliata di vitello alla milanese con fonduta di parmigiano <i>Brethed and sliced veal with parmesan cheese fondue</i>	€ 20,00
Il carrè d'agnello French rack in crosta di mentuccia <i>French rack of lomb brethed with fresh mint</i>	€ 22,00
La tagliata di manzo <i>Grilled and sliced beef sirloin</i>	€ 20,00



Secondi di Pesce

fish menu

- Il tonno alla piastra anguria e salsa mojto € 20,00
Tuna fish grilled with watermelon and mojto sauce
- Il carbonaro dell'Alaska alla soia e miele d'acacia € 23,00
Black code with honey and soya sauce
- Il san Pietro con ristretto alla Livornese piselli e zenzero € 23,00
Jonh dory with Livornes sauce green beens and ginger
- Il branzino fogliette di melanzana pomodoro fresco e gocce al basilico € 22,00
Sea bass with eggplants basil sauce and fresh tomato
- La millefoglie di rombo e cracker salsa vergine all' extravergine € 22,00
Turbot with puff pastry and extra vergin olive oil sauce
- La rana pescatrice con salicornia e sughetto di vongole €23,00
Monkfish with clams and sea-asparagus

Il pesce crudo ed i crostacei sono abbattuti
a norma di legge a -20° per almeno 24 ore.



Dessert dessert

Il nostro gelato artigianale

La crema alla catalana

La torta soffice di nocciole delle langhe con lo zabaione al moscato

Il crumble di mele profumato alla cannella e gelato alla crema

Lo sformatino tiepido alle mandorle cocco e salsa mou

Il bunet tradizionale agli amaretti e cacao

Il parfait ghiacciato al croccante zafferano e gocce di nocciole

Il semifreddo al miele d'acacia e semi di papavero

