

ANTIPASTI - *STARTERS*

GF ** Tartare Di Ricciola Al Lime, Maionese Aromatizzata Al Cocco

Yellowtail tartare with lime and coconut infused mayonnaise

€ 19

GF Tartare di manzo toscano al profumo di tartufo nero estivo

Tuscany beef tartare with Tuscan black truffle

€ 19

Carpaccio di vitello e spuma di tonnato

Veal carpaccio with whipped Tuna cream

€ 18

V GF Caprese di Bufala su pennellata di pesto

Bufala mozzarella caprese salad with a dash of pesto

€ 14

Insalatina di cereale del giorno, pomodori secchi pecorino e noci

Cereal of the Day salad, sundried tomatoes, pecorino cheese and walnuts

€ 14

Bruschette di acciughe di Cantabrico, stracciatella e burro

Cantabrico anchovy bruschetta with 'stracciatella' mozzarella and butter

€ 19

Degustazione di Caviale Oscietra italiano fresco (10gr) e i suoi condimenti

Degustation of fresh Italian Caviar

€ 30

Vegan Vegetarian **Gluten Free**

Dishes suitable for vegetarian, vegan and gluten-free diets

** In queste portate vengono utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità solo in mancanza di reperibilità del prodotto fresco*

** In these dishes high quality frozen foods are used only in the absence of fresh product availability*

** il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

the fish destined to be eaten raw or semi-raw has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of the EC Regulation 853/2004

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

GF* Gazpacho classico e olio extra vergine Moro

Classic gazpacho with Moro Extra Virgin Olive Oil

€ 15

V V GF Zuppa fredda di melone al porto bianco

Chilled melon soup with white port

€ 18

GF *Zuppa di pesce

Fish soup

€ 23

Linguine pastificio "Morelli", vongole e bottarga di Orbetello IGP

Pastificio Morelli linguine with clams and Orbetello IGP fish roe bottarga

€ 19

*Trofie al pesto classico e polpo croccante

Classic trofie al pesto with crispy octopus

€ 18



Insalata Palmaria tonno Tataki al sesamo, olive, mais, datterini, petali di Parmigiano e crostini integrali

Palmaria Salad tataki tuna with sesame, olives, corn, grape tomatoes, Parmesan petals and wholemeal croutons

€ 16

Toast prosciutto formaggio

Grilled ham and cheese sandwich

€ 13

Club Sandwich

€ 25

V V Focaccia vegetariana

Vegetarian focaccia

€ 14

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

GF Il Pesce del" mercato "per due

Fresh catch of the day fish for two people

€ 65

Frittura di calamari, gamberi, zucchine trombetta e la loro maionese

Fried calamari, shrimp and zucchini with our homemade mayonnaise

€ 20

GF Muscoli di Portovenere

Portovenere Mussels

€ 18

Tagliata di Manzo (230 gr.) su battuto di lardo di Colonnata e olio al rosmarino

Sliced steak with Colonnata lardo and rosemary oil

€ 24

GF L'Entrecôte per due alla griglia 600 gr con verdure

Grilled beef entrecôte for two 600 gr with vegetables

€ 55

V V Burger di verdure, su crema di sedano rapa, semi di Chia e le sue chips

Vegetable burger, on a bed of celeriac cream, with Chia seeds and chips

€ 17

V GF Sformatino di verdure su coulis di pomodoro, spuma di burrata

Vegetable flan on a tomato coulis and burrata foam

€ 15

V V GF Padellata Vegana

Vegan vegetables plate

€ 19

DESSERT

GF Mousse al Pastis su albicocche caramellate allo zucchero muscovado.

Pastis liquor mousse on caramelized apricots

10 €

Caffè, te o cappuccino goloso con degustazione di dolci

Espresso, tea or cappuccino with a dessert tasting

12 €

GF “Il giardino del Palmaria” - Sapori di lychee, basilico, pesca e cioccolato.

“The Garden of Palmaria” – lychee, basil, peach and chocolate flavors

14 €

“La perla del Palmaria” - Sapori limone, pepe cioccolato, mango e cardamomo
“The Pearl of Palmaria” – lemon, chocolate pepper, mango and cardamom flavors

14 €

V - GF Zuppetta d'anguria alla frutta di stagione e croccante di mandorle.

Chilled watermelon soup with seasonal fruit and almond crumbles

10 €

Tiramisù allo Sciacchetrà

Tiramisù with Sciacchetrà

10 €

V - GF Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

10 €

Cannolo alla Ligure

Ligurian style cannolo

10 €

Tartelletta ai frutti rossi

Tart with fresh mixed red fruit

10 €

Selezione di gelati e sorbetti italiani

Selection of Italian ice creams and sorbets

10 €