



## NOS PROPOSITIONS POUR UN DÉLICIEUX DÎNER

### HORS D'ŒUVRE :

**SALADE de TAGLIATELLES DE SEICHE** 13 €  
Flocons de calamar au céleri, noix et pomme. ✨

**TARTARE DE THON** 16 €  
Thon, menthe, avocat et amandes grillées. ✨

**BUFFLE ET CAPRESE BRUT** 13 €  
Mozzarella de bufflonne, tomates origan,  
Jambon de Parme et pesto de basilic.

**PALOURDES AGRAFE À LA MARINARA** 13 €  
Moules, ail, huile, persil,  
tomates cerises, vin blanc, piment. ✨

**POULPE À LA VAPEUR** 14 €  
Poulpe, navet rouge, pommes de terre, pesto d'olives  
Taggiasca. ✨

**SALADE DE FRUITS DE MER À  
BELLAVISTA (pour 2 personnes)** 19 €  
Poulpe, seiche, calamars, moules, crevette rouge Mazara. ✨

### MENU ENFANT : (pour les enfants jusqu'à 10 ans)

**PÂTES SANS SAUCE** 7 €  
Pâtes nature assaisonnées d'huile d'olive extra vierge ou de  
beurre.

**PÂTES AVEC DE LA SAUCE TOMATE** 8 €  
Pâtes à la sauce tomate, tomates cerises et basilic.

**PÂTES À LA SAUCE À LA BOLONNAISE** 10 €  
Pâtes à la sauce à la viande et aux tomates. ✨

**BURGER DE BOEUF (sans pain)** 10 €  
Burger de bœuf (env. 150 g), accompagné de frites. ✨

---

- Les portions (réduites) du menu enfant sont servies  
exclusivement à nos plus jeunes hôtes..

---

### PÂTES et PLATS PRINCIPAUX :

**STROZZAPRETI AUX FRUITS DE MER** 15 €  
Strozzapreti maison aux palourdes, moules, langoustines,  
calamars, persil. ✨

**GNOCCHIS À FONDUE VERTE** 15 €  
Gnocchis de pommes de terre et épinards maison, fromage  
Taleggio, cèpes et saucisses. ✨

**TAGLIOLINI AU SAUMON** 15 €  
Tagliolini au saumon fumé, pignons de pin et  
tomates pendules jaunes. ✨

**RISOTTO À LA MARINARA** 15 €  
Risotto aux crevettes, palourdes et moules. ✨

**PACCHERO AU BAR** 17 €  
Pacchero à l'encre de seiche, au bar frais. ✨

**ORESCHIETTE DIABLE et ASPERGES** 12 €  
Orecchiette aux asperges, pulpe de tomate,  
Oignon de Tropea, piment, ail.

---

- La liste des allergènes peut être consultée à la caisse du  
restaurant et à la réception de l'hôtel.

- Les demi-portions sont comptées avec le prix total.

- Coût de la prestation et frais de dossier : 2,00 €.

- La carte et nos propositions sont susceptibles de variations  
en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité des  
produits.

En l'absence de produit frais, un produit congelé ou  
initialement congelé de haute qualité sera utilisé.

---



## NOS PROPOSITIONS POUR UN DÉLICIEUX DÎNER

### DEUXIÈME COURS :

#### FRITTO MISTO 18 €

Poisson de l'Adriatique frit (crevettes, calamars, sardines)  
avec légumes croquants. ✨

#### BROCHETTES DE POISSON GRILLÉ 16 €

Calamars, crevettes et sardines, accompagnés de pain  
parfumé. ✨

#### THON EN CROÛTE DE PISTACHE 20 €

Thon frais tranché aux pistaches concassées, ciboulette sur  
un cœur de houmous. ✨

#### TRANCHE DE BOEUF 22 €

Tranches de bœuf (Angus) à la roquette et Grana émiété. ✨

#### COTOLETTA MILANAIS 13 €

Escalope de poulet/dinde panée et frite,  
avec des frites. ✨

### ACCOMPAGNEMENTS :

#### LÉGUMES GRILLÉS 7 €

Légumes grillés (courgettes, poivrons, tomates, aubergines).

#### POMMES DE TERRE CUITES 6 €

Pommes de terre au four à l'ail et au romarin.

#### SALADE DE POMMES DE TERRE 6 €

Dés de pommes de terre bouillis, persillés (servir froid).

#### ÉPINARDS AU BEURRE et GRANA 6 €

Épinards sautés à la poêle, avec beurre, ail et Grana Padano.  
✨

#### SALADE VERTE 5 €

Salade verte (Laitue / Endive / Gentilina)

### DESSERTS :

#### TIRAMISU AU MASCARPONE 6 €

Tiramisu mascarpone aux pépites de chocolat. ✨

#### PANNA COTTA À LA PISTACHE 7 €

Panna cotta à la sauce pistache. ✨

#### FRAISES ET GLACE 7 €

Fraises fraîches servies avec une glace au choix entre :  
Fiordinatte ou Yaourt. ✨

#### CRÈMES CARAMEL AUX AMANDES 7 €

Crème caramel aux amandes et éclats d'amandes. ✨

#### SOUPE ANGLAISE AUX BAIES 8 €

Bagatelle aux baies fraîches. ✨

#### SORBET 4 €

Sorbet, choix entre citron ou café. ✨

#### GLACE 5 €

Coupe de glace (Fiordilatte ou Yaourt) avec pépites et  
garniture au choix : Fraise, Chocolat, Caramel, Baies ✨

#### FRUITS À BELLAVISTA avec GLACE 9 €

Composition de fruits de saison accompagnés de glace.

- La liste des allergènes peut être consultée à la caisse du  
restaurant et à la réception de l'hôtel.

- Les demi-portions sont comptées avec le prix total.

- Coût de la prestation et frais de dossier : 2,00 €.

- La carte et nos propositions sont susceptibles de variations  
en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité des  
produits.

En l'absence de produit frais, un produit congelé ou  
initialement congelé de haute qualité sera utilisé.