

ALMA DE MAR

MENU DELLO CHEF



CHEF:
Fortunato Grasso



ANTIPASTI (*Starters*):

Mare (Sea)

Pesce fresco marinato
Marinated fresh fresh

Carpaccio salmone – pesce spada- tonno
Carpaccio salmon - swordfish- tuna

Insalata di mare,
Seafood salad

Cruditè di mare,
Fish “Cruditè”

Polpo alla catalana
Octopus “alla Catalana”

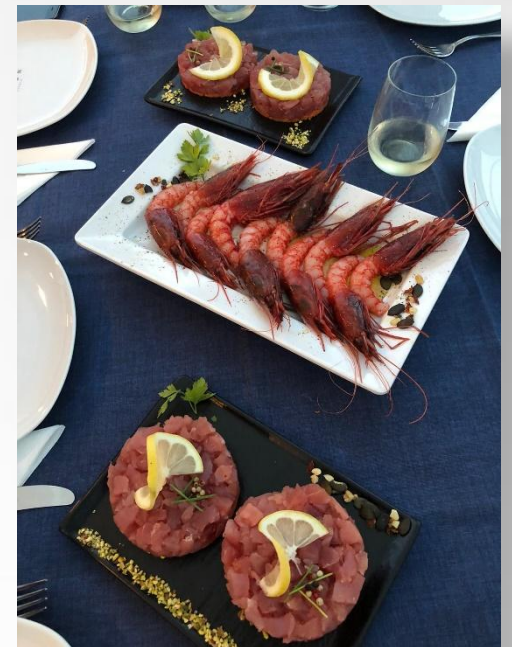
Terra (Land)

Taglieri di salumi e formaggi,
Cheese board and cold cuts

Bruschette pomodorini,
Bruschette with cherry tomatoes

Bruschette miste,
Bruschette with mixed toppings

Verdure grigliate
Grilled vegetables



CHEF:
Fortunato Grasso



PRIMI PIATTI (*First courses*):

Mare (Sea)

Risotto pescatora,
Fishermans' Risotto

Paccheri scampi e gamberi,
Paccheri scampi and prawns

Linguine o spaghetti alle vongole
Linguine or spaghetti with clams

Terra (Land)

Spaghetti alla nerano,
Spaghetti alla nerano

Tagliatelle funghi porcini,
Tagliatelle with porcini mushrooms

Spaghetti pomodorino fresco e basilico
Spaghetti with fresh tomatoes and basil



CHEF:
Fortunato Grasso



SECONDI PIATTI (Second courses):

Mare (Sea)

Pescato del giorno grigliato o al forno con patate e olive
Catch of the day oven baked or grilled with potatoes and olives

Seppie/calamari/ polpo grigliato con insalata,
Cuttlefish/squid/ grilled octopus with salad

Impepata di cozze,
Mussels "impepata"

Sauté di vongole,
Sauté of clams

Polipetti alla Luciana
Baby squid "alla Luciana"

Terra (Land)

Tagliata di carne su letto di rucola, pomodorini e grana
Cut the meat on top of arugula, cherry tomatoes and parmesan

Ragù carne di vitello
Ragù beef

Contorni di verdure miste grigliate o al vapore
Grilled or steamed mixed vegetable side dishes



CHEF:
Fortunato Grasso



DOLCI (*Desserts*):

Tiramisù classico,
Tiramisù

Tiramisù alle fragole,
Tiramisù with strawberries

Crostata di frutta,
Fruit tart

Cheesecake frutti di bosco,
Cheesecake with forest fruits

Caprese classica,
Caprese cake

Caprese al limone,
Lemon caprese cake

Macedonia frutta di stagione
Seasonal fruit salad

