

## Ristorante Splendide

### Antipasti - Appetizers

**Selezione di salumi nobili regionali con giardiniera di nostra produzione**

Selection of regional salami with mixed pickled vegetables

**Prosciutto di Cervo con spuma di formaggio morbido e cialde di pane azzimo alle erbe**

Venison raw ham with soft cheese foam and unleavened bread wafer

**Tomino piemontese con verdure grigliate e olio al basilico**

Piedmont Tomino cheese with grilled vegetables and basil oil

**Salmone marinato all'aneto e agrumi con insalatina di finocchi croccanti**

Salmon marinated with dill and citrus fruit with crunchy fennel salad

**Missultin con crostone di polenta**

Missultin (lake fish) with polenta croutons

**Carosello di pesci lacustri in carpione**

Marinated lake fishes

### Insalatone - Salads

**Bufala alla Caprese con emulsione al basilico**

Buffalo mozzarella and tomatoes with basil emulsion

**Insalata della salute (quinoa, soncino, pomodorino datterino, salmone marinato, glassa al balsamico)**

Health salad (quinoa, soncino salad, date tomatoes, marinated salmon, balsamic glaze)

**Insalata nizzarda (Lattuga, uovo sodo, tonno, patate, olive, pomodoro, fagiolini, peperone, acciughe, basilico)**

Nice salad (Lettuce, boiled egg, tuna, potatoes, olives, tomato, green beans, pepper, anchovies, basil)

**Caesar salad (Lattuga romana o Iceberg, pollo julienne, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane, olio EVO, sale, pepe, limone, vinaigrette alla senape)**

Caesar salad (Romaine or Iceberg lettuce, julienne chicken, flakes of parmesan cheese, bread croutons, EVO oil, salt, pepper, lemon, mustard vinaigrette)

## **Primi Piatti** **First Courses**

### **Lasagne alla bolognese**

Lasagna Bolognese

### **Ravioli di ricotta di bufala alle erbe con leggera crema al Parmigiano Reggiano**

Bufalo ricotta cheese ravioli with herbs and parmesan cheese cream

### **Risottino cremoso con zafferano e guazzetto di salsiccia Brianzola**

Risotto with saffron and sausage stew

### **Risottino tipico al pesce persico**

Typical risotto with perch

### **Linguine grezze al ragù di missultin del nostro lago**

Rough linguine with missultin fish ragù

### **Paccheri di Gragnano con pesce di scoglio, pomodorino dolce e olive di Taggia**

Gragnano paccheri with fish, sweet tomato and Taggia olives

### **Spaghetti alle vongole veraci**

Spaghetti with clams

### **Zuppa del giorno**

Soup of the day

## **Secondi Di Carne** **Second Courses Of Meat**

### **Costoletta tipica alla milanese**

Breaded veal cutlet

### **Tagliata di manzetta con verdure al rogo e frappè alla rucola**

Sliced beef with vegetables at the stake and rocket milkshake

### **Filetto di manzo al vino rosso con leggera caponatina alla menta**

Beef fillet in red wine with light mint caponata

### **Carrè di agnello alla senape in crosta di pane aromatico**

Mustard lamb loin in aromatic bread crust

## **Secondi Di Pesce** **Second Courses Of Fish**

### **Lavarello alla salvia**

Whitefish with sage

### **Fritto misto di mare (calamari e code di gambero)**

Fried sea food (squids and prawn tails)

### **Bianco di Spigola con cremoso di piselli all'olio di frantoio**

Sea bass with creamy peas in olive oil

### **Gamberoni alla griglia**

Grilled prawns

### **Contorni: Insalata mista, patatine fritte, verdure grigliate**

Side dishes: Mixed salad, french fries, grilled vegetables

## **Dessert**

### **Tartelletta ai frutti di bosco**

Wild berries tartlet

### **Tiramisù della tradizione**

Tiramisù

### **Mousse al cioccolato fondente**

Dark chocolate mousse

### **Carpaccio d'Ananas con caramello di arancia e gelato al fior di latte mantecato**

Pineapple with orange caramel and fior di latte ice cream

### **Torte al carrello**

Cakes of the day

### **Cannolo Siciliano**

Sicilian Cannoli

### **Degustazione di formaggi tipici con confettura alla cipolla rossa di Tropea e pane casereccio**

Assorted typical cheeses with Tropea onion jam and homemade bread