

Gli Antipastí

<i>Il Mare Caldo di Totani e Gamberi con Pinzimonio al Lime</i> <i>Warm Flying Squids and Crayfish Salad with Vegetable in Olive oil Dip and Lime</i>	€ 15,00
<i>Il Baccalà Mantecato con Sfoglia all'Aglio e Sesamo su Purea di Datterino e Capperi di Pantelleria</i> <i>Salt Cod Brandade with Garlic and Sesame Puff Pastry on Puree of Tomatoes and Capers from Pantelleria</i>	€ 15,00
<i>La Tartare di Tonno Rosso, Gambero di Mazara e Spigola con Wasabi e Germogli</i> <i>Tartar of Red Tuna, Prawn from Mazara and Sea Bass with Wasabi and Shoots</i>	€ 18,00
<i>La Degustazione di 5 Antipastí di Mare con il Pescato del Giorno</i> <i>Tasting of 5 Seafood Starters</i>	€ 18,00
<i>Il Polpo al Vapore su Giardiniera con Patate Viola in Agrodolce</i> <i>Steamed Octopus on Pickles and Sour with purple Potatoes</i>	€ 16,00
<i>Il Tagliere di Salumi di Cinta con Bruschetta e Crostino al Lardo di Colonnata</i> <i>Cold Cuts from Tuscany with "Bruschetta" and Lardo from Colonnata on the Toast</i>	€ 16,00
<i>Il Magret d'Anatra Marinato al Miele con Purea di Cotogne e Soncino al Balsamico</i> <i>Marinated Duck Breast in Honey with Apples Puree and Salad with Balsamic Vinegar</i>	€ 15,00
<i>Il Pastrami nel suo Sandwich di Segale Gourmet</i> <i>Pastrami in its Rye-bread Sandwich with Mustard, Onions and melted Cheese</i>	€ 18,00

I Primi

<i>Gli Spaghetti Riviera</i> <i>Spaghetti Riviera</i>	€ 15,00
<i>Gli Straccetti al Germe di Grano del Nostromo</i> <i>"Straccetti" Pasta in Fish Sauce</i>	€ 14,00
<i>Lo Gnocchetto di Patate della Garfagnana con Gambero Rosso e Granella di Mandorle Tostate</i> <i>Dumplings of Garfagnana Potatoes with Red Prawn and Chopped Toasted Almonds</i>	€ 16,00
<i>Le Bavettine all'Astice con Crudité di San Marzano e Arancia</i> <i>"Bavettine" with Lobster, Tomatoes and Orange</i>	€ 18,00
<i>La Zuppa di Ceci e Seppia Croccante con Crumble di Aromi Toscani</i> <i>Chickpea Soup with Crispy Cuttlefish and Crumble of Tuscan Flavourings</i>	€ 12,00
<i>I Ravioli di Ricotta del Pastore e Tartufo di San Miniato in Vellutata di Robiola di Roccaverano</i> <i>Cottage Cheese and Truffles from San Miniato Ravioli in Robiola Cheese Cream Soup</i>	€ 16,00
<i>Il Paccaro con Calamari Salvia e Lime</i> <i>"Paccaro" Pasta with Squids, Sage and Lime</i>	€ 16,00
<i>Il Risotto Trevisano e Taleggio con Speck Croccante</i> <i>Radicchio and "Taleggio" Cheese Risotto with Crispy Bacon</i>	€ 14,00

I Secondi

<i>La Sogliola alla Mugnaia con Patata Idaho</i> <i>Sole Meunière with Jacket Potato</i>	€ 18,00
<i>La Gran Catalana di Crostacei con Citronette agli Agrumi</i> <i>Boiled Crustaceans with Vegetable and Citrus Fruits Citronette</i>	€ 24,00
<i>La Padellata di Mare con Olio di Frantoio e Foglia di Pane</i> <i>Fish in the Pan with Olive Oil and Bread Leaf</i>	€ 18,00
<i>Il Fritto Misto del Tirreno con Verdurine</i> <i>Mixed Fried Fish of Tyrrhenian Sea with Vegetable</i>	€ 18,00
<i>Il Filetto di Manzo al Chianti con Patate Chips</i> <i>Filet of Beef in Chianti Wine Sauce with Chips Potatoes</i>	€ 20,00
<i>La Fiorentina di Chianina con Verdure alla Brace</i> (min. 2 pax) <i>hg.</i>	€ 5,50
<i>Beef Steak "Fiorentina" with Grilled Vegetable (min 2 pax)</i>	
<i>La Costoletta di Vitello alla Milanese "Orecchia di Elefante"</i> per 2 persone	€ 36,00
<i>Breaded Veal Cutlet Milan Style "Elephant's ear"</i> for 2 persons	
<i>L'Agnello allo Scottadito con lo Sformatino di Zucchine e Menta</i>	€ 18,00
<i>Lamb "Scottadito" with Courgettes and Mint Mould</i>	

I Formaggi

<i>L'Assiette di Formaggi Francesi con Passate Abbinate e Noci</i>	€ 8,00
<i>Selection of French Cheeses with Jams and Nuts</i>	
<i>I Pecorini di Fossa con Miele di Castagno</i>	€ 8,00
<i>Selection of Italian Sheep's Cheese with Chestnut Honey</i>	

I Dessert

<i>La Tagliata di Frutta di Stagione</i>	€ 6,00
<i>Season Fruit Salad</i>	
<i>Il Dessert dalla nostra Selezione</i>	€ 6,00
<i>Desserts from our Selection</i>	

GrandHotel & Riviera



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff in service