

BRACE - GRILL

Bavetta di Angus

Angus flank steak

Cube Roll di Angus

Angus cube roll

Sovraccoscia di Pollo alle Erbe

Erbette ripassate

Herb-baked chicken thigh, sautéed chicory

Calamaro Arrosto**

Il suo jus, salsa criolla, panzanella (1, 7, 14)

Roasted squid, its jus, criolla sauce, panzanella

Filetto di Orata

Salsa alla mandorla, fagiolini saltati (4, 8)

Sea bream fillet, almond sauce, sautéed green beans

DOLCEMENTE - DESSERTS

Fichi e Gelato allo Yogurt (7)

Figs and yogurt ice cream

Gelato al Cioccolato e Arachidi Caramellate (7, 5)

Chocolate and caramelized peanut ice cream

Gelato alla Nocciola

Nocciole tostate (7, 8)

Hazelnut ice cream: roasted hazelnuts

Gelato al Pistacchio

Pistacchi salati (7, 8)

Pistachio ice cream: salted pistachios

Tagliata di Frutta di Stagione

Seasonal fruit slices

Selezione di fruttini e frutta fresca in base alla disponibilità

Selection of fruit bites and fresh fruit, subject to availability

Gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che posso provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato o congelate in loco mediante abattitore rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza,

* ABBATTUTO -36 gradi | ** SURGEALTO

1 Cereali e derivati | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo
12 Anidride solforosa e solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi



L'esperienza

IT PORTO CERVO NON È SEMPLICEMENTE UN RISTORANTE: È UNA TAVOLA VIVA.

**È MATERIA CHE DIVENTA GESTO.
È FUOCO CHE DIVENTA SAPORE.
È CONDIVISIONE CHE DIVENTA ATMOSFERA.**

UN LUOGO DOVE IL PRODOTTO È PROTAGONISTA ASSOLUTO, LA TECNICA RIMANE INVISIBILE MA DETERMINANTE,
E LA SERATA EVOLVE CON NATURALEZZA DALLA CENA ALL'INTRATTENIMENTO, TRASFORMANDO OGNI VISITA
IN UN'ESPERIENZA COMPLETA, CONTEMPORANEA E DISTINTIVA.

IT PIZZA

Tartufo
Fior di latte, tartufo estivo (1, 7)
Fior di latte, summer truffle

Iberica
Passata di pomodoro giallo, fior di latte, Jamón Ibérico de Bellota (1, 7)
Yellow tomato sauce, fior di latte, Jamón Ibérico de Bellota

Nerano
Fior di latte, chips di zucchine, fiori di zucca (1, 7)
Fior di latte, zucchini chips, zucchini flowers

Estate
Passata di pomodorini gialli, provola affumicata, pepe nero, basilico (1, 7)
Yellow cherry tomato puree, smoked provola cheese, black pepper, basil

SNACK STREET

Mini Bun
Vitello in agrodolce, chips di zucchine, senape (1, 10)
Sweet and sour veal, courgette chips, mustard

Choux Pan di Mare
Pesce spada crispy, salsa tartara, iceberg e shiso (1, 3, 4, 10)
Crispy swordfish, tartar sauce, iceberg lettuce and shiso

Tempura di Gamberi**
Zucchine baby e il loro fiore, Provolone del Monaco, sommacco (1, 2, 7)
Prawn tempura, baby zucchini and their flower, Provolone del Monaco cheese, sumac

Tartare di Fassona
Condita all'antica ricetta, tartufo estivo (3, 10, 12)
Fassona beef tartare traditional recipe seasoned, summer truffle

CRUDI DI PESCE - RAW FISH

Tiradito di Ricciola*
Agrumi, olio extravergine, balsamico (4, 12)
Amberjack tiradito, citrus fruits, extra virgin olive oil, balsamic vinegar

Tartare di Tonno Balfegó*
Tartare di tonno al naturale, pesca, olio EVO, sale, pepe (4, 7)
Plain Balfegó tuna tartare, peach, extra virgin olive oil, salt, pepper

Gamberi Rossi*
Tartare di gambero rosso* (2)
Red prawn tartare

VAPORE - STEAMED

Astice Canada alla Catalana**
Pomodoro Camone, cipolla rossa (2)
Canadian Catalan-style lobster, camone tomato, red onion

Cocktail di Gamberi al Vapore
Salsa rosa, lattuga romana (2, 3, 10)
Steamed shrimp cocktail, Pink sauce, romaine lettuce

VERDURE - VEGETABLES

Patate Baby Crispy
Baby crispy potatoes

Broccoli Bimi
Dressing al sesamo (11)
Broccoli bimi, sesame dressing

Fagiolini al Vapore
Parmigiano Reggiano 24 mesi (7)
Steamed green beans, Parmigiano Reggiano 24 months

Asparagi alla Brace
Maionese al dragoncello (3)
Grilled asparagus, tarragon mayonnaise

Selezione di Misticanze Crude e Cotte
Selection of raw and cooked mixed salads

RÓBATA / SOUTÈ

Soutè di Frutti di Mare
Cozze, vongole, pisellini (7, 14)
Seafood Sauté - mussels, clams, peas

Moscardini alla Brace**
'Nduja, patata cubo (14)
Grilled musky octopuses, 'nduja, cubed potato

ITALIAN STYLE

Gnocchetto Sardo
Mantecato ai cinque pomodori (1)
Sardinian gnocchi with five types of tomato sauce

Tagliolino fresco
Limone e scampi (1 ,2, 3, 7)
Fresh tagliolini with lemon, and scampi

Tubettone ai Frutti di Mare
Cozze, vongole, cannolicchi, salsa di datterini gialli (1, 14)
Seafood tubettone pasta - mussels, clams, razor clams, yellow cherry tomato sauce

Spaghettoni
Aglio nero, peperoncino, seppia, calamari e gamberi alla brace, bottarga (1, 2, 4, 14)
Spaghetti, black garlic, chili pepper, cuttlefish, grilled calamari and prawns, bottarga