

Antipasti di Mare

Carpaccio di Tonno e Salmone con salsa di capperi *12.00 Euro*
Sliced Salmon and Tuna fish with cappers sauce
Tranches fines de Saumon et thon marinées et sauce aux câpres

Conchiglia di gamberetti in salsa rosa *12.00 Euro*
Shrimp shell with pink sauce
Coquille de Crevettes avec sauce rose

Zuppetta di vongole pomodoro e basilico *12.00 Euro*
Tomato and basil clams soup
Soupe de palourdes à la tomate et au basilic

Passatina di ceci con gamberi al vapore *12.00 Euro*
Chickpea puree with steamed prawns
Purée de pois chiches avec crevettes à la vapeur

Antipasti di Terra

<i>Sformatino di zucchine e ricotta</i> <i>Courgette and ricotta pie</i> <i>Tarte à la courgette et ricotta</i>	<i>10.00 Euro</i>
<i>Polentine fritte con funghi porcini e formaggio fuso</i> <i>Fried Polenta with porcini mushrooms and melted cheese</i> <i>Polenta frite avec champignons et fromage fondu</i>	<i>10.00 Euro</i>
<i>Tagliere di salumi e formaggi e confettura</i> <i>Platter of cold cuts and cheeses and jam</i> <i>Plateau de charcuterie et fromages et confiture</i>	<i>10.00 Euro</i>
<i>Voulevant con fonduta e crema di funghi</i> <i>Voulevant with fondue and cream of mushrooms</i> <i>Voulevan à la fondue et à la crème de champignons</i>	<i>10.00 Euro</i>

Zuppe

<i>Zuppa di pesce con crostini</i> <i>Fish Soup with croutons</i> <i>Soupe de poisson avec des croutons</i>	<i>12.00 Euro</i>
<i>Zuppa di lenticchie con crostini all'aglio</i> <i>Lentil soup with garlic croutons</i> <i>Soupe aux lentilles avec croutons à l'ail</i>	<i>10.00 Euro</i>
<i>Zuppeta di verdure di stagione del contadino.</i> <i>Farmers' Soup with seasonal vegetables.</i> <i>Petite Soupe de légumes de saison de l'agriculteur.</i>	<i>10.00 Euro</i>

I Primi di Mare

<i>Ravioli di pesce con cozze e pomodoro pachino</i> <i>Fish ravioli with mussels and tomato pachino</i> <i>Ravioli de poisson aux moules et tomates pachino</i>	<i>14.00 Euro</i>
<i>Risotto con branzino e limone</i> <i>Risotto with sea bass and lemon</i> <i>Risotto au loup de mer et citron</i>	<i>14.00 Euro</i>
<i>Spaghetti alle Vongole</i> <i>Clam Spaghettis</i> <i>Spaghetti aux palourdes</i>	<i>14.00 Euro</i>

I Primi di Terra

<i>Pasta e ceci</i> <i>Pasta and chickpeas</i> <i>Pates et pois chiches</i>	<i>10.00 Euro</i>
<i>Agnolotti al ragu'</i> <i>Agnolotti with meat sauce</i> <i>Agnolotti à la sauce de viande</i>	<i>12.00 Euro</i>
<i>Gnocchi di zucca al gorgonzola d.o.p.</i> <i>Pumpkin gnocchi with gorgonzola</i> <i>Gnocchi de courge avec gorgonzola</i>	<i>12.00 Euro</i>
<i>Lasagne della casa</i> <i>Lasagne</i> <i>Lasagne façon maison</i>	<i>12.00 Euro</i>

Secondi piatti di Mare con contorno

<i>Gamberoni alla parigina (salse lime ,salsa rosa ,salsa tartara) Prawns Parisian style (lime sauce, pink sauce, tartar sauce) Gambas de façon parisienne (sauce au citron vert, sauce rose, sauce tartare)</i>	<i>15.00 Euro</i>
<i>Fritto misto di pesce Mixed fried fish Friture de poisson</i>	<i>15.00 Euro</i>
<i>Orata agli agrumi al forno Sea bream with baked citrus fruits Dorade aux agrumes au four</i>	<i>15.00 Euro</i>
<i>Grigliata di pescato del giorno con verdure grigliate Grilled fish of the day with grilled vegetables Poisson grillé do jour avec des légumes grillés</i>	<i>18.00 Euro</i>

Secondi piatti di Terra con contorno

<i>Cotolette di agnello con crostini di polenta e lardo di Colonnata Lamb Cutlets with polenta croutons and lardo di Colonnata Côtelettes d'agneau avec croutons de polenta et lard di Colonnata</i>	<i>18.00 Euro</i>
<i>Scaloppa di vitello con funghi trifolati Veal escalopes with mushrooms Escalopes de veau aux champignons sautés</i>	<i>12.00 Euro</i>
<i>Filetto con crema di formaggio/pepe verde Filet with cream cheese Filet avec du fromage à la crème</i>	<i>18.00 Euro</i>
<i>Coniglio alla ligure con patate al forno Ligurian rabbit with baked potatoes Lapin à la ligurien avec pommes de terre au four</i>	<i>15.00 Euro</i>



*Grand Hôtel
Des Anglais*

Dessertes (di nostra produzione)

<i><u>Tarte tatin con crema gelato</u></i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Tarte Tatin with ice cream</i>	
<i>Tarte Tatin avec de la crème glacée</i>	
<i>Mousse al cioccolato</i>	
<i>con composta di frutti di bosco e chantilly</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Chocolate mousse with raspberry and Chantilly berries compote</i>	
<i>Mousse au chocolat avec compote de baies framboises et chantilly</i>	
<i>Crema catalana</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Catalan cream</i>	
<i>Crème catalane</i>	
<i>Zabaione al marsala uvetta e mele caramellate</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Marsala eggnog raisins and caramelized apples</i>	
<i>Marsala raisins secs de lait de poule et pommes caramélisées</i>	
<i>Pere al dolcetto con crema al mascarpone</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Pears with red Wine and mascarpone cream</i>	
<i>Poires au Vin rouge et crème mascarpone</i>	
<i>Sorbetto</i>	<i>5.00 Euro</i>
<i>Sorbet</i>	
<i>Sorbet</i>	



*Grand Hôtel
Des Anglais*

Proposta fuori Menu:

La Mezza pensione, proponiamo un menù del giorno:

Menù tre portate € 30.00 comprensivo di acqua e caffè

Oppure

Menu quattro portate € 35.00 comprensivo di acqua e caffè

Suggestion of the day:

The Half board, we propose:

Menu 3 meals with water and coffee. € 30.00

Or

Menu 4 meals with water and coffee. € 35.00

Proposition du jour :

La demi-pension, nous proposons :

Menu trois plats € 30.00 avec eau et café.

Ou

Menu quatre plats € 35.00 avec eau et café.

Buon appetito!