

Cesare
LUXURY LEISURE
Forte dei Marmi

MENU
RISTORANTE

ANTIPASTI DI MARE

Farro della Garfagnana e calamaretti spillo con datterini rossi e basilico fresco

Carpaccio di ricciola con salsa all'ananas grigliato e finocchietto fresco

Polpo grigliato con crema di schiaccioni toscani, rucola fresca e croccante di mais

Croquette di baccalà marinato e salsa di zucchine e menta

Gran crudo del Cesare: ostriche, scampi, gamberi (biondino, viola, rossi) con tartare di salmone, tonno e branzino

Vaporata di mare con calamari, scampi, code di gambero, cozze, polpo e verdure fresche

Tonno rosso scottato su crema di topinambur e crumble agli agrumi

ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere del Cesare: sfiziosi di terra con
prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Campana

Millefoglie di melanzane grigliate, brunoise di
verdure e stracciatella tofu (vegan)

FIRST COURSES

PRIMI PIATTI

Gnocco allo scampo Imperiale

Linguine integrali ai tre pomodori, basilico fresco e
ricotta fresca salata

Chitarrina fresca con pomodoro datterino, arselle,
calamaretti spillo e basilico

Lo spaghettono del Cesare alle arselle

Pacchero alle seppie in zimino con pesto di olive
taggiasche e basilico

Risotto al gambero rosso, la sua bisque e lime

Tagliatelle all'astice

Tagliatelle all'aragosta

MAIN COURSES

SECONDI PIATTI DI MARE

La gran frittura del Cesare: calamari, scampi, gamberi, pesce bianco, polpo, verdure in pastella, maionese al passion fruit

Pescato del giorno intero all'isolana / grigliato con verdure grigliate / al sale con verdure grigliate

Grigliata di mare mista con scampi, gamberi, triglia di scoglio, calamari e verdure grigliate (possibile aggiungere astice o aragosta)

Trancio di dentice su crema allo zafferano e verdure al miso

MAIN COURSES

SECONDI PIATTI DI TERRA

Tagliata di manzo con patate novelle fondenti

DESSERT

DOLCI

Tiramisù sbagliato al limoncello

Semifreddo alle fragoline di bosco con salsa alla
nocciola e mentuccia fresca

Coppa Cesare dal bosco, con crema chantilly e frutti
di bosco

La tavolozza di sorbetti misti e frutta fresca

Tagliata di frutta fresca

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Le portate indicate nel menu possono contenere prodotti congelati.