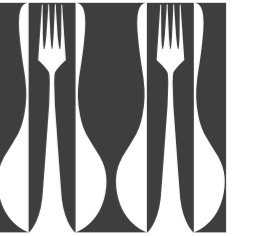


paradisoblanc
terrazza del gusto



menu





ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES*

Fantasia di pesce crudo (secondo il pescato)
Fantasy of raw fish according to the catch of the day

Rosso di tonno con mela verde e indivia riccia al citro di arance rosse
Red tuna with green apple and curly endive in citrus red oranges

Laccetto di polpo arrostito, coriandoli di finocchi croccanti e salsa tartara
Roasted octopus garnished with crispy fennel and tartar sauce

Insalatina di baccalà, caponatina di datterini al timo, sedano rapa e olive di Gaeta
Salt code salad served with caponata made of cherry tomatoes thyme flavored, celeriac and Gaeta olives

Il fiore di zucca in tempura, ricotta di fuscella, acciughe e rucoletta selvatica in pomodoro appassito al basilico
Squash blossom tempura, ricotta cheese, anchovies and wild rocket in fresh basil tomato sauce

Tenero di angus carpacciato, dadolata di mango e chenelle di robiola mantecata
Thin slices of tender angus beef served with diced mango and creamy soft cheese quenelle



PRIMI PIATTI *PASTA, RICE & SOUP*

Tagliolini al limone con telline, fiori di zucchini e foglie di grana
Noodles with clams in lemon sauce, zucchini flowers with shavings of Parmesan cheese

Fusillo al ferretto al pesto leggero, fagiolini e daducci di patate gialle
Long rifles (Fusillo) in light pesto sauce served with green beans and diced potatoes

Risottino Carnaroli al ragù di orata locale e fragole di cestino
Carnaroli risotto with sea bream sauce and wild strawberries

Zuppetta di ceci di Spello con polipetto affogato nella sua salsa
Chickpeas Spello soup served with octopus cooked in its own sauce

Vermicello con tartare di melanzane, passatina del piennolo e cacio grattugiato
Vermicelli, traditional type of pasta, served with tartare eggplant, in Vesuvius tomatoes sauce with grated cheese



SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Il pescato del golfo al forno, al sale, in padella
Catch of the gulf served baked, with salt or in the frying pan

Selezione di pesce alla griglia, rostì di patate su pietra rovente
Selection of grilled fish served with roasted potatoes on hot stone

Il croccante di paranza del golfo rivisitata
Paranza del golfo: small size local fishes deep-fried

Tagliata di scottona, spinacino novello, insalatina di agrumi e reggiano
Sliced fillet of scottona beef served with novel spinach, citrus salad garnished with Parmesan cheese

Filettino di manzo scottato alle erbe fini, zucca grigliata e taleggio fuso
Seared beef fillet with herbs, grilled pumpkin and melted taleggio cheese