



RISTORANTE IMBARCADERO 1892



ANTIPASTI E INSALATE / STARTERS AND SALADS

<p>PARMIGIANA DI MELANZANE (3,7,9,15) </p> <p><i>Eggplant Parmigiana</i></p>	16
<p>SCALOPPA DI FOIES GRAS, PAN BRIOCHE LACCATO AL BURRO, RIDUZIONE AL PORTO E MARMELLATA AMARA DI AGRUMI (1,3,7,12,15)</p> <p><i>Seared foie gras escalope, butter-glazed brioche, Port wine reduction and bitter citrus marmalade.</i></p>	20
<p>ROSA DI SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA, CREMOSO DI CAPRINO E LIMONE (4,7,15)</p> <p><i>Rose of beetroot-marinated salmon with goat cheese and lemon cream</i></p>	20
<p>FLAN DI POLLO, PATATE E SALSA AL CURRY</p> <p>- Su richiesta anche Halal (3,7,9,15)</p> <p><i>Chicken and potato flan with curry sauce – Halal certified on request</i></p>	17
<p>TARTARE DI FILETTO DI MANZO AL COLTELLO, SERVITA CON BATTUTO DI CETRIOLINI, CIPOLLINE, SENAPE IN CREMA, SUCCO DI LIMONE, BRANDY, TUORLO D'UOVO, OLIO, TABASCO, SALE, PEPE E SONGINO (3,10,12)</p> <p><i>Hand-Cut Beef Tenderloin Tartare, served with Chopped Gherkins, Pearl Onions, Creamy Mustard, Lemon Juice, Brandy, Egg Yolk, Oil, Tabasco, Salt, Pepper and Lamb's Lettuce</i></p>	27
<p>QUADRETTO DI TARTARE - BRANZINO, SALMONE, GAMBERO, SEPIA E SCORZA DI LIMONE SERVITE CON CITRONETTE EVO 100% ITALIANO (2,4,15)</p> <p><i>Tartare quartet – sea bass, salmon, prawn, cuttlefish with lemon zest served with citronette EVO 100% Italian origin</i></p>	24
<p>OSTRICA FIN DE CLAIRE N.3, TABASCO E LIME (14)</p> <p><i>Fin de Claire No. 3 oyster with Tabasco and lime</i></p>	(6.5 EURO CAD) (€6.5 EACH)
<p>INSALATA GENTILE, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, GRANA PADANO A SCAGLIE, SALSA CAESAR FATTA IN CASA E CROSTINI DI PANE (1,3,6,7,15)</p> <p>- Su richiesta anche Halal</p> <p><i>Gentile Lettuce, Grilled Chicken Breast, Shaved Grana Padano, Homemade Caesar Dressing, and Bread Croutons - Halal certified on request</i></p>	19

PASTA E ZUPPE / PASTA AND SOUPS

<p>PACCHERI AL RAGÙ DI MARE (1,2,4,7,9,14,15)</p> <p><i>Paccheri pasta with Seafood Ragout</i></p>	27
<p>TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI QUAGLIA (1,3,7,9,15)</p> <p><i>Tagliolini pasta with white quail ragù</i></p>	24
<p>LASAGNE DI VERDURE FATTA IN CASA (1,3,7,9,15) </p> <p><i>Homemade vegetable lasagna</i></p>	18
<p>LASAGNA ALLA BOLOGNESE FATTA IN CASA (1,3,7,9,12,15)</p> <p><i>Homemade Bolognese Lasagna</i></p>	21
<p>LINGUINE CON GRANCHIO GRANCIPORRO, SUA BISQUE E CILIEGINI (1,2,9,15)</p> <p><i>Linguine with Crab, its Bisque, and Cherry Tomatoes</i></p>	30
<p>MEZZELUNE AI GAMBERI E BISQUE DI CROSTACEI (1,2,3,9,15)</p> <p><i>Half-moon ravioli filled with prawn, served with shellfish bisque</i></p>	25
<p>SPAGHETTI N.12 CREMA DI ZAFFERANO E ZUCCHINE CROCCANTI (1,7,9) </p> <p><i>Spaghetti N.12 with saffron cream and crispy zucchini</i></p>	20
<p>RAVIOLONI RIPIENI DI SPINACI E MOZZARELLA BUFALA DOP AL BURRO E SALVIA (1,3,7,9,15) </p> <p><i>Large Ravioli filled with Spinach and Buffalo Milk Cheese (PDO), with Butter and Sage</i></p>	20
<p>PASSATA DI VERDURE E CIALDA DI PARMIGIANO (7,9,15) </p> <p><i>Vegetable purée with Parmesan crisp</i></p>	18



I NOSTRI RISOTTI / OUR RISOTTI

RISOTTO MANTECATO AI GAMBERI, LIMONE E TIMO (1,2,3,7,9,15) <i>Carnaroli Riserva Rice creamed with Shrimps, Lemon, and Thyme</i>	23
RISOTTO CON FILETTI DI PERSICO AL BURRO E SALVIA CROCCANTE (1,3,4,7,9,15) <i>Risotto with golden Perch Fillets and Crispy Sage</i>	26
RISOTTO ALLO ZAFFERANO PERSIANO COLTO A MANO CON OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA E FUNGHI (1,3,7,8,9,12,15) <i>Hand-Harvested Persian Saffron Risotto with Veal Ossobuco in Gremolata and Mushrooms</i>	34
RISOTTO MANTECATO AI PEPERONI, CAPRINO E DADOLATA DI PEPERONI SALTATI (3,6,7,9,12)  <i>Creamy bell pepper risotto with ricotta and sautéed diced bell peppers</i>	20

PIATTI DA CONDIVIDERE / SHARING PLATES

TOMAHAWK CON VERDURE MISTE IN PASTELLA E PATATE ARROSTO (1,12,15) <i>Tomahawk Steak with Battered Mixed Vegetables and Roasted Potatoes</i>	9.00 PER HG
BRANZINO DI TAGLIA CON CONTORNI MISTI (7,4,15) <i>Great Size Seabass with Mixed Side Dishes</i>	PREZZO SECONDO DISPONIBILITÀ / PRICE ACCORDING TO AVAILABILITY

SECONDI DI TERRA / MAIN COURSE FROM THE LAND

PLUMA DI MAIALINO NOSTRANO, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI E PATATE AL FORNO (9,15) <i>Local Pork "Pluma" Cut with Sautéed Porcini Mushrooms and Roasted Potatoes</i>	25
CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA CON DEMI-GLACE E VERDURE MISTE SALTATE (9,10,15) <i>Grilled sirloin with demi-glace sauce and mixed sautéed vegetables</i>	28
PETTO E COSCIA "POULET RÔTI", FONDO BRUNO DI POLLO, PAK CHOY AL BURRO (1,7,9,15) - Su richiesta anche Halal <i>Breast and thigh of "Poulet Rôti", chicken jus and pak choi - Halal certified on request</i>	24
FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON CON SPINACI E DEMI GLACE (1,3,9,10,12,15) <i>Beef Wellington Fillet with Spinach and Demi-Glace</i>	38



SECONDI DI MARE / MAIN COURSE FROM THE SEA

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA, POMODORINI AL FORNO, CREMA DI PEPERONI ARROSTO E PINOLI TOSTATI (8,9,15) <i>Pine nuts Grilled sea bass fillet with oven-roasted cherry tomatoes, roasted pepper cream and toasted</i>	28
TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE, CREMA DI CECI, POLVERE DI OLIVE NERE ESSICcate E POLENTA SOFFIATA ALLA PAPRIKA (1,4,9,15) <i>Crispy octopus tentacle, chickpea cream, dried black olive powder and paprika puffed polenta</i>	25
FRITTO DEL LAGO (LAVARELLO, TROTA IRIDEA, TROTA SALMONATA, SALMERINO ALPINO, ALBORELLA, PERSICO) (1,3,4,6) <i>Lake mixed fry (whitefish, rainbow trout, salmon trout, Arctic char, bleak, perch)</i>	24
FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PATATE E INSALATA DI SPINACINI FRESCHI (1,15) <i>Sea bream fillet in potato crust with fresh spinach salad</i>	26
SALMONE ALLA WELLINGTON CON SALSA AL BEURRE BLANC AROMATIZZATA, PATATE DOLCI AL FORNO (1,3,4,7,9,10,15) <i>Salmon Wellington with Flavored Beurre Blanc Sauce and Roasted Sweet Potatoes</i>	34

DESSERT FATTI IN CASA / HOMEMADE DESSERTS

TARTE TATIN DI MELE FATTA IN CASA E GELATO ALLA VANIGLIA (1,3,7) <i>Homemade apple tarte Tatin with vanilla ice cream</i>	9
TIRAMISÙ FATTO IN CASA (1,3,7) <i>Homemade Tiramisù</i>	10
TORTINO DI CAPRESE FATTO IN CASA CON GELATO ALLA VANIGLIA (1,3,7,8,15) <i>Homemade Caprese Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream</i>	10
LA NOSTRA PAVLOVA MORBIDA ALLE FRAGOLE FATTA IN CASA (3) <i>Homemade strawberry fluffy pavlova</i>	9
MILLEFOGLIE, CREMA ALLO ZABAIONE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO (1,3,7,12) <i>Millefeuille with zabaglione cream and chocolate shavings</i>	11
CHEESECAKE CON FRUTTA DI STAGIONE FATTA IN CASA (1,3,7) <i>Homemade cheesecake with seasonal fruit garnish</i>	10
SORBETTI MISTI (1,7) <i>Assorted Sorbets</i>	8
MACEDONIA DELLA CASA <i>Homemade Fruit Salad</i>	7
COPERTO / SERVICE CHARGE (1)	4
COPERTO DOLCE / DESSERT SERVICE CHARGE	1.5