



RISTORANTE IMBARCADERO 1892



ANTIPASTI E INSALATE / STARTERS AND SALADS

PARMIGIANA DI MELANZANE (3,7,9,15) 	16
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
SCALOPPA DI FOIE GRAS, PAN BRIOCHE LACCATO AL BURRO, RIDUZIONE AL PORTO E MARMELLATA AMARA DI AGRUMI (1,3,7,12,15)	20
<i>Seared Foie Gras Escalope, Butter-Glazed Brioche, Port Wine Reduction And Bitter Citrus Marmalade.</i>	
ROSA DI SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA, CREMOSO DI CAPRINO E LIMONE (4,7,15)	20
<i>Rose Of Beetroot-Marinated Salmon With Goat Cheese And Lemon Cream</i>	
ROAST BEEF FREDDO ALL'INGLESE CON VERDURINE CROCCANTI E GRANA (7)	26
<i>Cold English-Style Roast Beef With Crunchy Vegetables And Parmesan Cheese</i>	
TARTARE DI FILETTO DI MANZO AL COLTELLO E I SUOI CLASSICI CONDIMENTI (3,10,12)	27
<i>Su richiesta, supplemento di 3 euro per servizio e condimento al tavolo</i> <i>Hand-Cut Beef Tenderloin Tartare And Its Classic Condiments</i> <i>On request, supplement of 3 euros for service and condiments at the table</i>	
INSALATINA DI MARE AL VAPORE CON CILIEGINI, SEDANO CROCCANTE E OLIO EVO (2,4,9)	25
<i>Steamed Seafood Salad With Cherry Tomatoes, Crunchy Celery And Extra Virgin Olive Oil</i>	
OSTRICA FIN DE CLAIRE (CATEGORIA SECONDO DISPONIBILITÀ), TABASCO E LIME (14)	(6.5 EURO CAD) (€6.5 EACH)
<i>Fin De Claire Oyster (Category According To Availability) With Tabasco And Lime</i>	
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)	19
<i>Gentile Lettuce, Grilled Chicken Breast, Shaved Grana Padano, Homemade Caesar Dressing, And Bread Croutons</i>	

PASTA E ZUPPE / PASTA AND SOUPS

PACCHERI AL RAGÙ DI MARE (1,2,4,7,9,14,15)	27
<i>Paccheri Pasta With Seafood Ragout</i>	
PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI QUAGLIA E VERDURINE CROCCANTI (1,3,7,9,15)	24
<i>Pappardelle Pasta With White Quail Ragù And Crunchy Vegetables</i>	
LASAGNE DI VERDURE FATTA IN CASA (1,3,7,9,15) 	18
<i>Homemade Vegetable Lasagna</i>	
LASAGNA ALLA BOLOGNESE FATTA IN CASA (1,3,7,9,12,15)	21
<i>Homemade Bolognese Lasagna</i>	
LINGUINE CON GRANCHIO GRANCIPORRO, SUA BISQUE E CILIEGINI (1,2,9,15)	30
<i>Linguine With Crab, Its Bisque, And Cherry Tomatoes</i>	
TORTELLI AI GAMBERI E BISQUE DI CROSTACEI (1,2,3,9,15)	25
<i>Tortelli Ravioli Filled With Prawn, Served With Shellfish Bisque</i>	
SPAGHETTI N.12 CREMA DI ZAFFERANO E ZUCCHINE CROCCANTI (1,7,9) 	20
<i>Spaghetti N.12 With Saffron Cream And Crispy Zucchini</i>	
RAVIOLONI RIPIENI DI SPINACI E MOZZARELLA BUFALA DOP AL BURRO E SALVIA (1,3,7,9,15) 	21
<i>Large Ravioli Filled With Spinach And Buffalo Milk Cheese (PDO), With Butter And Sage</i>	
PASSATA DI VERDURE E CIALDA DI PARMIGIANO (7,9,15) 	18
<i>Vegetable Purée With Parmesan Crisp</i>	



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>	27
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



PESCATO DEL GIORNO / CATCH OF THE DAY

VARIETÀ DI PESCATO (ombrine, astici, branzini, rombi, ricciole...) DI DIVERSE TAGLIE, SECONDO DISPONIBILITÀ, CON CONTORNI MISTI <i>Selection Of Fresh Catch (Croaker, lobsters, sea bass, turbots, amberjacks...) In Various Sizes, Subject To Availability, With mixed sides</i>	
--	--



PIATTI DA CONDIVIDERE / SHARING PLATES

TOMAHAWK CON CONTORNI MISTI E PATATE ARROSTO (1,12,15) <i>Tomahawk Steak With Mixed Side Dishes And Roasted Potatoes</i>	9.00 PER HG
---	----------------

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>	26
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, INSALATA BELGA - Su richiesta anche Halal (1,7,9,15) <i>Breast And Thigh Of "Poulet Rôti", Chicken Jus And Belgian Salad - Halal certified on request</i>	24
FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON CON SPINACI E DEMI GLACE <i>Beef Wellington Fillet With Spinach And Demi-Glace</i> (1,3,9,10,12,15)	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>Grilled Sea Bass Fillet With Oven-Roasted Cherry Tomatoes, Roasted Pepper Cream And Toasted Pine Nuts</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>	27
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 Guarnish</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