

Una volta che abbiate conosciuto il volo, camminerete sulla terra guardando il cielo,  
perché là siete stati e là desidererete tornare

Una vez que hayas probado el vuelo, caminarás por siempre la tierra con tus ojos  
mirando hacia el cielo, porque allí has estado, y allí siempre anhelarás regresar.

Leonardo da Vinci

## Il Cocktail

### BELLINI

Enigmática bebida hecha con licor de durazno,  
vino espumoso y un twist de naranja

### LAVANDA APEROL SPRITZ

El coctel que alegra los corazones, mezclado  
con una vibrante infusión de lavanda

### LIMONATA

El aliado ideal para refrescarse: Campari,  
Vermouth dulce y aroma de naranja

### NEGRONI SBAGLIATO

Uno de los aperitivos más populares elaborado  
con Campari, Vermouth rosso y vino  
espumoso

### SIDE CAR

La introducción perfecta a las bebidas con  
coñac, triple sec y un toque de limón

### SODA ITALIANA MOCKTAIL

Fresco y de rico aroma a limón, hojas de  
menta y un toque de jengibre

### GARIBALDI

Un homenaje a Italia, exquisita combinación  
dulce y cítrica con un top de soda

### LIMONADA DE LAVANDA MOCKTAIL

Ideal para calmar la sed, clásica limonada con  
infusión de lavanda y hojas de menta

### ROB ROY

Todo un clásico de la coctelería: whiskey,  
Vermouth rosso y cereza

## Entradas

### ZUCCA E CAFFÉ

Crema de calabaza de Castilla, tocino y  
parmesano con aroma de café  
- Pregunte por nuestra opción vegana

### TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO \* 🍷

Tartar de salmón curado con toques  
cítricos, mayonesa de perejil y  
alcaparras

### CREMA DUETTO 🌿 🍷

Crema de espinaca y tomate escalfado

### POLIPO E PATATE 🍷

Tentáculos a la parrilla acompañados de  
ragú de pulpo y espuma de papa al  
azafrán

### CREMA DI PARMIGIANO

Crema de parmesano acompañada de  
huevo pochado, pimienta negra y crotón  
con aceite de oliva

### CARPACCIO DI MANZO TONATTO \* 🍷

Clásico carpaccio de res aderezado con  
cremoso de atún, arúgula fresca,  
láminas de parmesano y alcaparras

### INSALATA DEL GIORNO 🌿 🍷 🥗

Mezcla de hortalizas frescas, frutos y el  
toque del chef

### INSALATA DI PETO DI POLLO 🍷

Pechuga de pollo al vacío con  
mayonesa de perejil y hojas frescas

# Primi piatti

## RISOTTO ZAFFERANO \* 🌿

Risotto azafranado cocido al dente concarpaccio de callo y ralladura de limón amarillo

## GNOCCHI AL NERO DI SEPPIA 🌿

Ñoquis a la tinta con pesto y ragú de calamar

## CAVATELLI POMODORO 🌿

Pasta fresca hecha artesanalmente servida con salsa de tomate, aceite de oliva y albahaca

## SPAGHETTI AI GAMBERI

Spaghetti en demi de mariscos y camarones salteados con un toque de tomate y aceite de oliva

## FETTUCCHINI, PANNA E FUNGHI 🌿

Fettuccini fresco en salsa cremosa de hongos y parmesano  
- Pregunte por nuestra opción vegana

## LA NOSTRA LASAGNA

Cappelletti relleno de ragú en salsa blanca y crocante de parmesano

## RAVIOLI DI OSSOBUCO

Pasta al huevo rellena de estofado de ossobuco acompañado de trilogía de salsas

# Secondi piatti

## CAPONATA 🌿 🌿

Mezcla mediterránea de vegetales servidos con salsa pomodoro y aceite de oliva

## COTOLETTA DI MAIALE

Tradicional entrecot de cerdo empanizado con ensalada de arúgula, tomate cherry y cremoso de papa al azafrán

## TAGLIATA DI POLLO

Pollo al vacío acompañado de puré de coliflor a la vainilla y ensalada de arúgula

## PESCE DEL GIORNO 🌿

Pescado blanco con aromas cítricos en salteado de tomate con alcaparras y aceitunas

- Pregunte por nuestra opción vegana

## SALMONE AL FORNO 🌿

Salmón con supremas de naranja al horno y cremoso suave de coliflor  
- Pregunte por nuestra opción vegana

## PICAÑA E SPINACI 🌿

Picaña en dos cocciones con salteado de espinaca y glaseado de res

## AGNELLO ALLE ERBE 🌿

Cordero sellado a baja temperatura con finas hierbas, vegetales asados y cremoso de zanahoria

## ARROTOLATO DI VERDURE 🌿 🌿

Vegetales horneados con azafrán y salsa clásica de tomate

🌿 **LIBRE DE GLUTEN.** En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

\* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

🌿 **VEGETARIANO** 🌿 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias

# Dolcezza

## PARFAIT DE CAFÉ Y CHOCOLATE

Receta tradicional de helado de café con crema de chocolate y salsa caliente de chocolate

## CREMOSO DE AVELLANA

Con suave crema de mango-pasión y avellanas caramelizadas

## BOMBOLINI

Donitas fritas italianas rellenas de crema de pistache y pistache crocante

# Digestive

## BIKINITINI

Ron, Jägermeister, jugo fresco de naranja

## TIRAMISÚ MARTINI

Contraste de sabores, café, avellana, cocoa

## LIMONCELLO HECHO EN CASA

Grappa con limones frescos macerados

## COULIS DE FRUTOS ROJOS

Vodka infusionado con salsa de frutos rojos, Oporto

## CARAJILLO DE ALMENDRAS

Exquisito café con licor de almendras

## CIOCCOLATO

Vodka, crema de tres chocolates

# Caffè

REGULAR

CAPUCHINO

ESPRESSO

LATTE

# Dolcezza

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

 Libre de gluten

En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.