

Restaurant

La Riserva di Castel d'Appio



Menu



Antipasti

Hors d'Oeuvres

CRUDITE' DI PESCE 25

- Tartare di Tonno su letto di Avocado *
- Gambero Rosso del Mar Mediterraneo con Alga Wakame *
- Velina di Pesce Spada all'Olio extra Vergine da Olive Taggiasche

- *Tartare de Thon sur lit d'avocat, Carpaccio d'Espadon, Crevette Rouge de la Mer Mediterranée*
- *Tuna Tartare on Avocado, Swordfish Carpaccio and Red Shrimp from the Mediterranean Sea*

Allergeni: **Crostacei, Molluschi, Pesce**

GLUTEN FREE

COCKTAIL DI GAMBERI AI FRUTTI ESOTICI * 25

Cocktail de Gambas aux Fruits Exotiques

Prawn Cocktail with Exotic Fruits

Allergeni: **crostacei – uova – vino (solfiti) – pesce**

LAMELLE DI POLPO SU INSALATINA 18

CON POMODORINI DELL'ORTO E OLIVE TAGGIASCHE

Lamelles de Poulpe sur Salade avec Tomates Cerises de la Campagne et Olives "Taggiasche"

Sliced Octopus on Salad with Cherry Tomatoes of our Countryside and "Taggiasche" Olives

Allergeni: **molluschi – crostacei**

GLUTEN FREE

GRANDE DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI "LA RISERVA" 30

Grande Dégustation de Hors-d'œuvres "La Riserva"

Assortment of Hors-d'œuvres "La Riserva"

Allergeni: **molluschi - crostacei – vino (solfiti) – uova - farina (glutine)**





Primi Piatti

Pasta & Risotto

RISOTTO DEL PESCATORE (*per 2 persone*) * 42

Risotto aux Fruits de Mer (pour 2 pers.) - Risotto with Sea-Food (for 2 persons)

Allergeni: molluschi - sedano - farina (glutine) (Gluten free a richiesta)*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASTICE 35

Chitarroni (Spaghettis maison) Au Homard et Cognac

Chitarroni (Homemade Spaghetti) with Lobster and Cognac

Allergeni: crostacei – vino (solfiti) – uova - farina (glutine) (Gluten free a richiesta)

RAVIOLI DELLA CASA ALLA LIGURE 16

AL FIOR DI BASILICO E POMODORO DEL NOSTRO ORTO

Raviolis Maison Tomate et Basilic

Homemade Ravioli with Tomato and Basil

Allergeni: sedano - farina (glutine)

FAGOTTINI DI PASTA FRESCA ALLA GRANSEOLA 18

CON RUCOLA SELVATICA

Raviolis Maison farcis avec Crâbe - Homemade Ravioli Filled with Crab Meat

Allergeni: crostacei – sedano - farina (glutine) *

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 18

CON ZUCCHINE DEL NOSTRO ORTO

E BOTTARGA DI MUGGINE

Spaghettis aux Clovisses Locales - Spaghetti with Local Clams

Allergeni: molluschi – vino (solfiti) - farina (glutine) (Gluten free a richiesta)

PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA 15

AL PESTO DELLA MAMMA (km 0)

Pappardelle de Pâtes fraîches parfumées au Pistou Maison (à zéro kilomètre)

Fresh Pappardelle Pasta with Homemade Pesto (farm-to-table)

Allergeni: farina (glutine) – Pinoli - Lattosio





Le Pietanze di Pesce

ZUPPA DEL MARINAIO DELL'ANTICA TRADIZIONE 32
SU CROSTINI CALDI CON CODA DI ROSPO E CROSTACEI
Soupe de Poisson de la Tradition avec Croûtons Chauds
Traditional Fish Soup with Hot Croutons

Allergeni Zuppa di pesce: molluschi - crostacei - pesce (fresco) – solfiti - sedano
Allergeni Salse e crostini: uova, farina (glutine) (Gluten free a richiesta)

PESCATO LOCALE DEL GIORNO ALLA LIGURE S.Q.
POMODORO DATTERINO E OLIVE TAGGIASCHE
Poisson local du jour à la Ligurienne – Local Fish of the day Ligurian Style
Allergeni: pesce - farina (glutine) (Gluten free a richiesta)

FRITTO MISTO DI TOTANI GAMBERI E CALAMARI * 25
CON CHIPS DI VERDURE NOVELLE
Friture de Poissons avec Calamars, Gambas et Encornet avec Chips de Légumes
Italian Fried Fish with Calamari and Gambas
Allergeni: molluschi - crostacei – pesce - uova - farina (glutine) * (Gluten free a richiesta)

GRANDE GRIGLIATA DI PESCE DEL GOLFO (per 2 persone) 80
Grande grillade de poisson (pour 2 pers.)
Mixed grilled fish (for 2 persons)
Allergeni: pesce - **GLUTEN FREE** *





Le Pietanze di Carne

TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE 25

CON VENTAGLI DI PARMIGIANO

Filet de Boeuf avec des Lamelles de Parmésan

Sliced Beef Fillet Steak with Parmesan Flakes

Allergeni: Lattosio - farina (glutine) (Gluten free a richiesta)

FILETTO DI MANZO FRANCESE FLAMBE' 25

AL PEPE VERDE DEL MADAGASCAR

CON POMMES PÊCHE

Filet de Bœuf au Poivre Vert Flambé du Madagascar avec « Pommes Pêche »

Fillet of Beef with Madagascar Green Pepper "Flambé" and « Pommes Pêche »

Allergeni: Lattosio - farina (glutine) (Gluten free a richiesta)

SCOTTADITO DI AGNELLO ALLE ERBETTE DELL'ORTO 25

MOUTARDE À L'ANCIENNE CON TOPINAMBUR E PAK CHOI

Côtes d'Agneau aux Herbes de la Campagne, Moutarde à l'ancienne, Topinambour et Pak Choi

Lamb Chops with Mediterranean Herbs, Whole-Grain Mustard Jerusalem Artichokes and Pak Choi

Allergeni: Lattosio - Solfiti - farina (glutine) (Gluten free a richiesta)

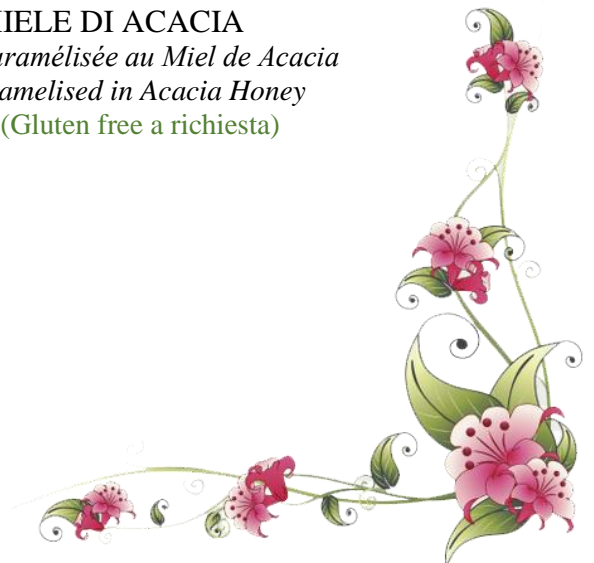
MAGRET D'ANATRA PROFUMATO AL MADEIRA 25

CON MELE CAMELLATE AL MIELE DI ACACIA

Magret de Canard sauce Madeira avec Pomme caramélisée au Miel de Acacia

Filet of duck in Madeira sauce with Apples caramelised in Acacia Honey

Allergeni: Madeira (solfiti) - farina (glutine) (Gluten free a richiesta)





Insalatone e Piatti freddi

Salades et plats froids - Salads and cold dishes

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON GIALLO MELONE 18

Jambon Cru de Parme et Melon - Melon and Parma Ham

GLUTEN FREE

CARPACCIO DI MANZO AI CUORI DI PALMA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 20
Carpaccio aux Coeurs de Palmier et Parmésan – Finely Sliced Beef with Palm Hearts and Parmesan

Allergeni: lattosio - **GLUTEN FREE**

CAPRESE 16

(Pomodoro, Mozzarella e Basilico)

Tomate, Mozzarella et Basilic - Tomatoes, Mozzarella and Basilic

Allergeni: lattosio - **GLUTEN FREE - VEGETARIAN**



INSALATA NIÇOISE 20

(Lattuga, Uova Sode, Pomodoro, Acciughe, Tonno, Peperoni, Olive)

Salade, Oeufs Durs, Tomates, Anchois, Thon, Poivron, Olives

Salad, Tomatoes, Eggs, Anchovies, Olives, Red Peppers, Tuna

Allergeni: uova - **GLUTEN FREE**

CAESAR SALAD 20

(Lattuga, Worcester sauce, formaggio parmigiano, pollo, pane tostato, salsa Caesar)

Salade, Worcester sauce, fromage parmesan, poulet, pain grillé, sauce César

Salad, Worcester sauce, parmesan cheese, chicken, toasted bread, Caesar sauce

Allergeni: lattosio, farina, uova

TAGLIERE DI FORMAGGI TIPICI ITALIANI 18

Plateau de fromage typique italien - Platter of typical Italian cheese

Allergeni: lattosio - **VEGETARIAN**



SPECK D'ANATRA CON AVOCADO 18
E RICOTTA FRESCA ALLE ERBE

Magret de Canard Fumé avec Avocado et Ricotta frais aux Herbes

Smoked Duck Breast with Avocado and Fresh Ricotta cheese with Herbs

Allergeni: Lattosio

GLUTEN FREE



I nostri Desserts

TIRAMISU' 8

Allergeni: Lattosio - Farina (glutine) – Uova - Solfiti

CAPRICCIO DI SEMIFREDDO AL TORRONCINO 8

Allergeni: Lattosio - Farina (glutine) – Uova - Solfiti

DELIZIA DI CREMINO AL CIOCCOLATO 8

Allergeni: Lattosio - Farina (glutine) – Uova - Solfiti

FANTASIA DI FRUTTA 8

CON CREMA AL MASCARPONE E MANGO

Allergeni: Lattosio - Farina (glutine) – Uova - Solfiti

CRÈME CARAMEL CON BROWNIE 8

Allergeni: Lattosio - Farina (glutine) – Uova - Solfiti

TRIS DEGUSTAZIONE CREMINI 8

Allergeni: Lattosio - Farina (glutine) – Uova – Solfiti

Preparazione alla Fiamma



Flambè Desserts

Allergeni: Lattosio - Farina (glutine) – Uova - Solfiti

CRÊPES SUZETTE 26

CON CUORE FRESCO DI FIOR DI LATTE

(Pour 2 personnes)

PÊCHE FLAMBE' ALL'AMARETTO 26

(Pour 2 personnes)

Service e Coperto incluso

Service et Couvert compris - Service charge and Cover charge included



Hotel Restaurant La Riserva di Castel d'Appio
Località Peidaigo, 71 - VENTIMIGLIA (IM)
tel. +39 0184229533 e-mail: info@lariserva.it
www.lariserva.it