

ANTIPASTI

STARTERS

**Fiori di Zucca ripieni di Verdure ed Asiago
con Misticanza e composta di Pomodori verdi** ^{1,3,5,7,12} 32,00

*Pumpkin flowers stuffed with vegetables and Asiago
with herbs misticanza and stewed green tomato*

Finissima di Tonno, Pomodori secchi, Capperi e Menta ^{4,5,12} 40,00

Tuna carpaccio, dried tomatoes, capers and Mint

**Tomino in crosta con Fichi, Pinzimonio di verdure
e gocce di Balsamico** ^{1,3,5,7,8,12} 33,00

*Crusted tomino with figs, vegetable crudités
and drops of balsamic vinegar*

Gamberetti con Polenta di Riso e Salsa Prezzemolo ^{1,2,4,7} 38,00

Shrimp with rice polenta and parsley sauce

VERDURE E VEGETALI

VEGETABLES AND SALAD

 **Insalate miste di stagione** 23,00

Mixed seasonal salad

 **Verdure al vapore con Sale di Cervia** 24,00

Steamed vegetables seasoned with Cervia salt

 **Piatto di Verdure alla Griglia con Olio Extravergine denocciolato Maculan** 24,00

Grilled vegetables with olive oil and basil

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Crema di Asparagi, Astice e Olio di Timo ^{2,7} 32,00
Asparagus cream, lobster and thyme oil

Risotto Scampi e Fiori di Zucca ^{1,7,9,12} 42,00
Risotto with shrimp and zucchini flowers

**Chicche di Patate saltate con Cappelante,
pesto leggero di Basilico e Fagiolini** ^{1,3,4,7,9,12,14} 36,00
*Potatoes gnocchi with scallops,
light basil pesto and green beans*

Tortelli, Formaggio di fossa, Pinoli e Tartufo estivo ^{1,7,8} 42,00
Tortelli with moat cheese, pine nuts and summer truffle

**Linguine rustiche Gamberi saltati Zucchine,
Pomodori e Peperoncino** ^{1,2,4,7,9,12} 40,00
*Linguine with shrimp, zucchini,
cherry tomatoes and chili pepper#*

I PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL SPECIALITIES

Carpaccio Classico con salsa Cipriani ^{1,3,4,5,7,8,9,10,11,12} 40,00
Thinly sliced prime beef seasoned with Cipriani's signature sauce

Tagliolini verdi gratinati Cipriani ^{1,3,7,12} 40,00
Belmond Hotel Cipriani's gratinated green tagliolini with ham

**Seppioline e Mazzancolle arrostate con Pane profumato
alle erbe, verdure saltate** ^{1,2} 48,00
*Roasted cuttlefish and prawns with scented bread
with herbs, sautéed vegetables*

PESCI E CARNI

FISH AND MEAT

IL PESCATO DEL GIORNO DAL MERCATO DI RIALTO

FRESH FISH FROM RIALTO MARKET

Pesci 58,00

Fish

* **Crostacei 62,00**

Shellfish

Branzino in guazzetto di Patate, Pomodoro, Olive e Basilico ^{4,7,9,12} 48,00

Stewed sea bass, potatoes, tomatoes, olives and basil

Fritoin di Scampi, Calamari e Zucchine, Salsa Rafano leggero ^{1,2,4,5,7,8,11,12,14} 50,00

Fried scampi, calamari, and zucchini with a mild horseradish sauce

◆ **Fegato alla Veneziana con Polenta mantecata ^{1,7} 40,00**

Finely sliced calf's liver, sautéed with onions and served with white polenta

Filetto di Manzo, Salsa Amarone Ciliegie e Cannella ^{1,7,9,12} 46,00

Beef fillet with Amarone sauce, cherries and cinnamon

Milanese di Vitello, Rucola e Pomodorini Datterino ^{1,3,5,7,8,12} 46,00

Breaded veal cutlet with rocket salad and Datterino tomatoes

Chef de Cuisine: **Roberto Gatto** Restaurant Manager: **Adamello Bianco**

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa
Prices in Euro, service included - VAT included

Classici Cipriani / Cipriani's Specialties  *Piatto Vegano / Vegan dish*

* *Non incluso nella mezza pensione / Not included in Half Board*

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.
Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.
Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.
Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.