

Desiderio

RISTORANTE
GOLFO DEI POETI RELAIS & SPA

Gentile Ospite,

*È con grande piacere che vi diamo il benvenuto al Ristorante Desiderio, terrazza adiacente alle piscine
immersiva nel Golfo dei Poeti e nella natura di Montemarcello.*

*I nostri menù sono frutto di ricerca, passione, dedizione e rispetto per gli ingredienti, ogni piatto nasce
dall'incontro tra tradizione e innovazione dove il territorio incontra nuove ispirazioni e ogni portata
racconta una sua storia".*

Executive Chef

Borardo Sejdijaj



Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala.

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.

I prezzi sono espressi in Euro.

L'Executive Chef Boraldo Sejdiraj prevede tre percorsi per vivere un'esperienza culinaria (bevande escluse):

INCANTO CHEF EXPERIENCE

Libera Interpretazione del nostro Chef

Un percorso esclusivo di 5 portate

120

Oppure

2 portate dal menù

65

Oppure

3 portate dal menù

75

SPECIALITA' DEL GIORNO

L'Executive Chef propone inoltre, in base alla disponibilità, i nostri Grandi Classici:

Gran Crudo di mare "Desiderio" (2.4.14)

Astice alla catalana (2.9.10)

Spaghetto di Gragnano, busera di astice, dragoncello (1.2.9.12)

Pescato del giorno alla Ligure o al sale (1.4.9.12)

Le portate sopra indicate prevedono un extra rispetto al menù.

Antipasti

Gambero rosso, foie gras, salsa al passion fruit, gelato alla panna acida (1.2.7.8)

Calamaro rosticciato, scampi, nduja, zucchina trombetta, salsa zimino (1.2.4.7.9.12)

Capasanta, spuma di patate, finferli in agretto, salsa Périgueux, tartufo estivo (1.7.9.12.14)

Battuta di manzo a coltello, tuorlo alla carbonara, erba cipollina, pan brioche (1.3.7.10)

Melanzana brulée in 3 cotture, pomodoro arrosto, scamorza affumicata, cremoso di basilico (1.7.9)

Primi Piatti

Tortello di patate al carbone, provolone, medaglione di astice, beurre blanc allo zafferano (1.2.3.7.9)

Linguine A.O.P., acciughe di Monterosso, pomodorino confit, taralli abbrustoliti (1.4.9)

Agnolotti del Plin, guancia di maiale iberico, spuma di pecorino, intensità amatriciana (1.3.7.9.12)

Trofie al pesto, patate e fagiolini (1.7)

Scarpariello “a modo mio”: salsa ai 4 pomodori, stracciatella, basilico (1.7.9)

Secondi Piatti

Ombrina, fagottino di bieta ripieno, capperi, salsa scaloppina (4.7.12)

Cassoeula di mare in guazzetto leggermente piccante (1.2.4.9.14)

Tataki di tonno, gazpacho di pomodorini, cipolla rossa, sgabeco fritto, acciuga del Mar Cantabrico (1.3.4.7.9)

Tournedos di manzo in crosta di lardo, millefoglie di patate, scalogno caramellizzato, jus al vino rosso
(1.7.9.12)

Fritto Misto del Golfo (1.2.4.7)

Dessert

Lingotto alla nocciola, cuore pralinato, passion fruit (1.3.7.8)

Tartelletta al cacao, variazione di albicocca, prescinsêua, rosmarino (1.3.7.8.12)

Tiramisù tradizionale (1.3.5.7.8.12)

Sorbetto o gelato di nostra produzione (1.3.7.8.12)