



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

SEZIONE DI SALUMI TIPICI ACCOMPAGNATI DA
VERDURE IN AGRODOLCE

14€

CRUDO DI PARMA (24 MESI) CON BUFALA
CAMPANA

14€

TARTARE DI FASSONA CON OLIO DI OLIVA,
SENAPE, SOIA, FIORI DI CAPPERO E CIPOLLA
ROSSA DI TROPEA

13€

🍷 TORTINO DI PATATE E FUNGHI PORCINI
SU FONDUTA DI TALEGGIO

12€

✳️ COMPOSTA DI MARE ALL'OLIO EXTRAVERGINE
TAGGIASCO E LIMONE DI SORRENTO

15€

TARTARE DI SALMONE CON CAVIALE DI
SALMERINO, PEPE ROSA ALL'OLIO DI ARANCIA
E MANDORLA

14€

PRIMI PIATTI

④ TAGLIATELLE CON FUNGHI
PORCINI
14€

CASONCELLI DI CARNE CON BURRO, SALVIA E
PARMIGIANO
14€

④ GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA CON
TALEGGIO E PISTACCHI
14€

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CHINGHIALE
14€

* RISOTTO TENUTA MARGHERITA CON GAMBERO
ROSSO, BERGAMOTTO E BURRATA IN CREMA
16€

* SCIALATIELLI AI FRUTTI DEL MEDITERRANEO
15€

RAVIOLI AL BACCALÀ CON POMODORINI E
BOTTARGA DI MUGGINE
14€

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA
20€

COSTATA DI SCOTTONA (500 gr.) AL
SALE MALDON
22€

NODINO DI VITELLO CON BURRO, SALVIA E
ROSMARNO
20€

TRANCIO DI SALMONE AL RUM E LIME, PANNA
ACIDA ED ERBA CIPOLLINA
20€

* GRAN FRITTO DI MARE CON INSALATA
DI STAGIONE
20€

FILETTO DI SPIGOLA CON POMODORINI, OLIVE
TAGGIASCHE E CAPPERI
19€

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (PESCATO
DEL GIORNO)
25€



CONTORNI

VERDURE AL VAPORE

5€

VERDURE ALLA GRIGLIA

5€

* PATATINE FRITTE

5€

INSALATONE

INSALATA CAPRESE: VERDE, POMODORI, OLIVE,
BUFALA E BASILICO

12€

INSALATA MEDITERRANEA: VERDE, POMODORI,
CAROTE, TONNO, OLIVE E MOZZARELLA

12€

* **INSALATA MASTER:** VERDE, POMODORINI,
FRUTTI DI MARE, POMPELMO ROSA E FINOCCHI

12€

DESSERT

CROSTATA ALL'ALBICOCCA

5€

MOSAICO DI FRUTTA FRESCA CON GELATO AL
MANGO

7€

TIRAMISÙ CLASSICO

5€

PANNA COTTA GLUTEN FREE ALLA VANIGLIA
CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

5€

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

5€

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON SALSA AL
CARMELLO

5€

SORBETTO AL LIMONE

5€

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE

3€

BIBITE (COCA-COLA, FANTA, SPRITE)

3€

BIRRA 0,66

6€

BIRRA 0,33

4€

AMARI, GRAPPE, LIMONCELLO

4€

DISTILLATI

6€

VINO DELLA CASA AL CALICE

4€

CAFFÈ

1,50€

CARTA DEI VINI

Franciacorta e bollicine

FRANCIACORTA BRUT DOCG CONTADI CASTALDI 25€

FRANCIACORTA BRUT DOCG ANTICA FRATTA 35€

PROSECCO IMPERIALE MILLESIMATO 16€

CHAMPAGNE DE BENFONTARC 60€

Vini bianchi fermi

LUGANA DOC CA' VEGAR 24€

GEWURTZTRAMINER ELENA WALK 28€

Vini rossi

CHIANTI DOC GATTAVECCHI 22€

SYRAH IGP TERRE NORMANNE 23€

CABERNET SAUVIGNON TERRE DEI DOGI 20€

REFOSCO TERRE DEI DOGI 23€

PRIMITIVO DEL SALENTO 88 DOMUS 25€

SANGIOVESE CORIO 16€

Vini rosé

BARDOLINO CHIARETTO DOC 20€

RISTOPARK

-ABOUT US-



L'INCANTEVOLE RISTORANTE DELL'HOTEL MASTER È DA SEMPRE LA LOCATION PERFETTA PER CHI CERCA UNA BUONA CUCINA IN UN CONTESTO RAFFINATO, MA ALLO STESSO TEMPO INFORMALE, L'IDEALE PER UN INCONTRO ROMANTICO O PER FESTEggiARE IN COMPAGNIA CON LA PROPRIA FAMIGLIA.

LA NOSTRA CUCINA, CURATA DALLO CHEF ANTONIO, HA CARATTERE MEDITERRANEO, ED IL NOSTRO MENÙ PROPONE PIATTI DI PESCE DI MARE, VERDURE FRESCHE DI STAGIONE E PASTA, PANE E DOLCI FATTI IN CASA, COME LA NOSTRA TRADIZIONE CI HA TRAMANDATO.

MENTRE LEONARDO SAPRÀ ASCOLTARE LE VOSTRE RICHIESTE E CONSIGLIARVI NELLA SCELTA TRA LE PORTATE DEL MENÙ ALLA CARTA E LA PROPOSTA DEL GIORNO SEMPRE VARIA E DELIZIOSA.

*I prodotti con ❄️ potrebbero essere surgelati
I prodotti con 🌱 sono vegetariani*