



RISTORANTE

il Geranio
CAPRI

LA NOSTRA ACCOGLIENZA

IL CRUDO DI PESCE

- TARTARE

(tonno pinna gialla salsa di soia e semi di sesamo , salmone salsa yogurt, erba cipollina e lime , branzino o ricciola citronetta)

- GRAN PLATEAUX IL GERANIO

(Selezione di gamberi rossi 3pz, scampo 1pz, ostrica 1pz, tris tartare di pesce, tartufi di mare)

DALLA CUCINA

- POLIPO ALLA PLANCIA, GUACAMOLE, MISTICANZA DI CAMPO

- CAPESANTE SCOTTATE, CREMA DI CECI, LARDO DI COLONNATA

- INSALATA DI MARE, BRUNOISE DI VERDURE E AGRUMI

- CALAMARO RIPIENO DI SCAROLE RIPASSATE, SALSA DI PROVOLA AFFUMICATA

- GAMBERI ALLA CATALANA DELLO CHEF

LA NOSTRA TERRA

- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA SELEZIONE GOLD

(servita con insalata ai 5 pomodori, basilico e olio evo)

- TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, SALSA AL PARMIGIANO 36 MESI, ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE, NOCCIOLE

- PARMIGIANA DI MELANZANE

**il pesce o abbattuto o congelato a bordo a seconda della preparazione*

LA PASTA

- LINGUINE ALLA VONGOLE, TARTUFI DI MARE E FIORE DI ZUCCA

- SPAGHETTO AL POMODORO SAN MARZANO, BURRATA, LIMONE CAPRESE E BASILICO

- PACCHERO DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO

- A' PAST AMMISCAT FAGIOLI CANNELLINI E COZZE

- CALAMARATA ALL'ASTICE

- RAVIOLO CAPRESE, POMODORO SAN MARZANO E BASILICO



- SCIALATIELLI CON GAMBERONI ROSSI

- RISOTTO AL GERANIO
(SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI COTTI E CRUDI, CLOROFILLA DI PREZZEMOLO)

**il pesce o abbattuto o congelato a bordo a seconda della preparazione*

SECONDI

LA BRACE

CARNI

(SELEZIONATE E FROLLATE NEL TERRITORIO PIEMONTESE RAZZA FASSONA)

- TAGLIO FIORENTINA CA.1100 GR CONSIGLIABILE PER DUE PERSONE

- CUOR DI FILETTO CA.600 GR CONSIGLIABILE PER DUE PERSONE

- FILETTO CA.250 GR
(LE CARNI SARANNO ACCOMPAGNATE DA VERDURE DI STAGIONE , PATATE , SALSE)

PESCE

- PESCATO DEL GIORNO (SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO)

- GAMBERONI E CALAMARI

- GRAN PLATEAU IL GERANIO
(gamberone, calamari , scampo, filetto di pesce d'altura, tonno)

I PESCI SARANNO SERVITI CON INSALATINA E VERDURE DI STAGIONE

DALLA CUCINA

- PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA, AL FORNO O COTTO SOTTO SALE
(COME DISPONIBILITÀ DI MERCATO)

- GRAN SOUTEE' DI FRUTTI DI MARE

- IL FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

- A' MPEPATA E COZZE

**il pesce o abbattuto o congelato a bordo a seconda della preparazione*



RISTORANTE
il Geranio
CAPRI

LA PASTICCERIA DEL GERANIO

- CAPRESE AL CIOCCOLATO
- CAPRESE AL LIMONE
- O' BABBA'
- SENTORE DI LIMONE CAPRESE...LA DELIZIA
- TIRAMISU'
- SEMIFREDDO AL TORRONCINO

