





il Mare

DINNER MENU


ANTIPASTI

Insalata di Mare  

seafood salad, tuna-artichoke mayonnaise rémoulade, olives, capers

Insalata di Verdure Grigliate con Mozzarella di Bufala  

grilled seasonal vegetables, buffalo mozzarella, aged balsamic vinegar, crushed almonds

Carpaccio di Filetto di Manzo Australiano Black Angus con Salsa al Tartufo Nero 

150-day aged Australian Black Angus tenderloin slices, arugula salad, Parmigiano Reggiano, black truffle tapenade

Frittura Mista

deep-fried calamari, local fish fillet and prawns, zucchini, home-made Italian tartar sauce

Tartare di Tonno con Agrumi, Finocchi e Avocado


tuna tartare, orange-fennel salad, avocado, citrus-extra virgin olive oil dressing

Salumi e formaggi tagliere 

selection of cheese and cold cuts with marinated olives, crackers and pickles

Minestrone 

Anantara garden fresh vegetables, kidney beans in tomato and herb broth

Zuppa di aglio e cipolla arrosto 

roasted garlic and onions, potato, leeks, crispy croutons, fine herbs

PRIMI PIATTI

Rigatoni gamberetti e pistacchi  

rigatoni pasta, shrimps, black olives, green zucchini and Piedmont pistachio

Linguine fatte in casa al Nero di Seppia, AOP con Gamberoni, Zucchini e Bottarga Sarda  

home-made squid ink linguine, king prawns, zucchini, Sardinian cured fish roe, garlic, olive oil, red pepper flakes

Lasagne Classica al Ragout di Manzo 

home-made lasagna, beef ragout, mozzarella, tomatoes, ricotta cheese

Fettuccine al Pesto fatto in casa, Patate, Fagiolini, Ricotta e Pinoli Tostati  


fettuccine pasta, home-made basil pesto, potatoes, green beans, ricotta cheese, roasted pine nuts

Penne alla carbonara 

penne carbonara with pork bacon, parmigiano regiano, eggs, fresh garden basil

Gnocchi Sorrentina 

home-made potato gnocchi, basil, tomato sauce, buffalo mozzarella

Risotto ai Frutti di Mare di Tangalle con Pomodoro e Prezzemolo  

Tangalle fresh seafood risotto, tomato sauce, parsley

Risotto ai funghi e gorgonzola alle noci  

wild mushroom risotto with gorgonzola, roasted walnuts, truffle oil, shaved parmesan



Pork



Alcohol



Vegetarian



Nuts



Signature

Please inform us of your dietary preferences or allergies

CARNE DALLA GRIGLIA

350g Galletto Marinato alle Erbe Aromatiche Toscane - grilled baby chicken, marinated with aromatic Tuscan herbs

180g bistecca di tonno – local tuna steak

180g bistecca barramundi locale – local barramundi steak

CONTORNI E SALSE INCLUSI PER PIATTI ALLA GRIGLIA – CHOICE OF TWO SIDE DISHES AND A SAUCE INCLUDED

Patate al Forno con Rosmarino - roasted baby potato, rosemary

Verdure Grigliate di Stagione con Crema di Aceto Balsamico - seasonal grilled vegetable, balsamic vinegar cream

Insalata Mista - mixed salad, tomato, cucumber, carrot

Purè di patate al tartufo - Truffle mash potato

For additional side dish


salsa al Pepe Verde - peppercorn sauce 

salsa di limone e burro all'aglio – lemon and garlic butter sauce

salsa ai funghi – mushroom sauce

salsa bernese – Béarnaise sauce

DOLCE

Tiramisu 


mascarpone, biscotti, vanilla, double espresso

Sfera di Cioccolato

chocolate ball, chocolate and pear sauce, crunchy meringue

Panna Cotta Tropicale

coconut panna cotta, passionfruit, pineapple, cinnamon

Bunet Piemontese agli Amaretti  

Piedmont-style pudding, amaretto cookies, chocolate, caramel

Tartufo alla Nocciola con Salsa ai Frutti di Bosco 

hazelnut-chocolate truffle, wild berry compote



Pork



Alcohol



Vegetarian



Nuts



Signature

Please inform us of your dietary preferences or allergies