



PALAZZO DELLA SPIAGGIA

Viale Roma 115, 55045 - Marina di Pietrasanta (LU)  
tel: 0584 197 1134

A large, stylized orange logo of the letters 'PDS' in a cursive font, set against a background of light orange watercolor washes.

*Ristorante*  
*"Ambrosiano desio"*

*Menu estate 2022*



## Per cominciare...

Il crudo di mare del giorno	
Il nostro salmone marinato al whiskey Caol Ila '93 e beurre de baratte d'Ysigny con focaccia	18,00
Giardino di gamberi viola di Santo Spirito, dressing alla mela verde, toshibori yuzu e mandorla bianca	24,00
Sashimi di ricciola marinata nell'acqua di mare, carpaccio di capesante marinate in salsa Ponzu e finocchio marino	20,00
Fesetta di vitella al punto rosa con salsa tonnata all'Artusi e foglie di capperi agrodolci	17,00
Prosciutto crudo Penitente di Gambitelli	26,00
Culatello Podere Cadassa con mostarda di clementine	26,00
Plateau di formaggi francesi e italiani	18,00
La bresaola di cinghiale con Parmigiano Reggiano di sola razza Bruna e rucetta, aceto balsamico tradizionale di Modena	18,00

## Primi piatti

Paccheri in cacio pepe e ricci di mare	20,00
Spaghettoni quadrati con ristretto di latte, peperone Pliquillos e aglio nero. Uova di salmone	18,00
Spaghettoni quadrati con le arselle	16,00
Spaghetti neri in emulsione di anemoni e ostriche, gel di limone candito	22,00
Paccheri in crudaiola di pomodorino vesuviano, basilico e limoni bio	13,00
Fusilloni con pomodorino vesuviano, melanzana al fumo di ciliegio e ricotta infornata	13,00
Trofie al pesto di Pra' con fagiolini e patate	15,00

## Secondi piatti

Tagliata di controfiletto di manzo Heritage Angus canadese con jus al pepe verde e Chartreuse Vert	27,00
Tartare di tonno, avocado, yuzu	26,00
Tartare di manzo di razza Piemontese alla Joseph Niels, ricetta del 1926	20,00
Polpo alla gallega	25,00
Seppia alla piastra con salsa Gribiche all'aglio nero	20,00
Il pesce del giorno al forno Prezzo in base al pescato	
IL fritto di calamari, totani e gamberi con verdure estive, fritto in olio di vinacciolo	22,00

## Kids Menu

Pasta di semola Bio al pomodoro Vesuviano dop	08,00
Spaghetti al burro Echirè e Parmigiano Reggiano di sola Bruna	08,00
Prosciutto cotto artigianale Bio con patate al forno	08,00
Burger di razza bovina Piemontese con patate al forno	09,00
Cotoletta di pollo Bio con patate al forno	09,00
Burrata Bio con pomodoro fresco	07,00

## I Desserts

La creme brulée alla lavanda	08,00
Cremoso al limone di Sorrento e pino marittimo, zuppetta al limoncello "The smoker"	08,00
Mousse al sigaro Cohiba, cioccolato guanaja 70%, whiskey Caol Ila e arancia candita	08,00
Mousse al cioccolato bianco, salsa al pistacchio e lamponi freschi	08,00
Carpaccio di ananas al basilico e sorbetto al limone	08,00

### Coperto

02.50

## Caffè dell'Ambrosiano

<b>EDITERRANEO</b> Arabica 70% e Robusta 30% Miscela del buon risveglio	01,50
<b>PREZIOSA</b> Arabica e robusta da diverse zone del mondo, cioccolatoso, cremoso, speziato	02,00
<b>ETIOPIA</b> Pura arabica etiopie Sidamo berekha estate, prodotto a mano tra i 1500 e 1800 mslm Morbido, fragrante, leggermente acidulo	03,00
<b>KENIA SPECIAL MASAI AAA KIRINIAGA</b> Lo champagne dei caffè, acidità complessa, meduo corpo, frutta gelsomino e cedro	05,00
<b>BLACK HONEY RED BOURBON</b> El Salvador, Zona Santa Ana , 1600 mslm, selezione dei grani nobili. Grande cioccolato e liquore, mandorla e noce, agrumi.	05,00
<b>PAKAMARA GIGANTE</b> Nikaragua, zona matagalpa, 1200 mslm. Aromi floreali, frutta tropicale, cioccolato e spezie	05,00
<b>GIAVA INDONESIA</b> Varietà Java robusta, zona vulcanica, cioccolato e liquirizia, pirotecnico	05,00
<b>KAPI ROYAL</b> India, varietà robusta selez. Extra, 800 mslm. Crema spessa, buon corpo, espresso accademico.	08,00
<b>BLUE MOUNTAIN</b> Jamaica, arabica 100%, piantagione Wallenford Estate, il caffè delle case reali nel mondo, over the top!	15,00
<b>BARRIQUE RUM FERMENTATION</b> Colombia, zona Caldas, 1500 mslm, terreno base cenere, varietà castillo surmature maturate 3 mesi in barrique del rum 8 anni. Unico!	12,00
<b>CUBA ALTO SERRA</b> Zona Guantanamo, varietà Turquino Alto Serra, caffè per chi ama il tabacco in sigaro o pipa, note tonde e affumicate	05,00
<b>NEPAL</b> Arabica della zona di Nuwakoi, sul monte Ganesh Himal, note di zenzero, cacao, arancia candita per un caffè da meditazione unico.	12,00
<b>KOPI LUWAK</b> Il più caro del mondo, zona Sumatra, Giava e Sulawesi. La bacca digerita dal Luwak, una marsupiale delle palme, viene raccolta e tostata, note di caramello bruciato e cioccolato fondente, metafisico.	22,00

## Tisane e Infusi

03,00 euro

Limone e Tiglio - Corcum e Gelsomino - Camomilla - Digestiva - Rilassante - Rinfrescante  
Zenzero e Lime - Tè Earl Grey - Tè Verde Arancia e Spezie - Tè Bianco Pai Mu Tan

## Il light moment...Poke

Versilia poke con frutta, verdure e Burrata di Adria	16,00
Veggy poke tutto frutta verdure e riso	16,00
Rainbow poke con ricciola, capesante e salmone	22,00

## Piatti unici

Selezione di salumi pregiati da tutto il mondo, Scrocchiarella rustica	16,00
Burrata bio con zuppetta speziata di frutti e piccole verdure, prosciutto crudo toscano Gambitelli, focaccia Scrocchiarella, Molletto Gin Tonic al Pomodoro	22,00
La nostra insalata Niçoise	14,00
La nostra insalata greca	14,00

## La pizza Scrocchiarella per l'Ambrosiano desio...

Con olio del Garda dop, Burrata di Andria e Prosciutto Penitente	16,00
Con pomodoro vesuviano, origano, aglione e olio Toscano dop	13,00
Con polpa di pomodoro fresco, Burrata di Andria e pesto di Pra'	15,00

