

La Palma Beach Club

CAPRI

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliatella di seppia, Pesto di lattuga, Burro ai ricci di mare € 38
Cuttlefish tagliatella, Lettuce pesto, Sea urchin scented butter (4,7,12,14)

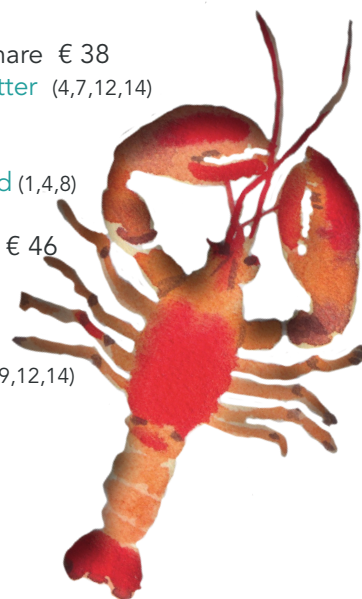
Baccalà fritto, Insalatina di rinforzo € 36
Deep fried cod fish, Sweet and sour vegetables salad (1,4,8)

Tartare di tonno rosso, Misticanza, Salsa di agrumi € 46
Tuna tartare, Mixed salad, Citrus sauce (4,12)

Polpo arrosto, Panzanella, Salsa verde € 34
Grilled octopus, "Panzanella", Green sauce (1,4,5,6,8,9,12,14)

Prosciutto Crudo, Melone € 30
Italian cured ham, Cantaloupe (12)

Caprese con mozzarella di bufala € 30
Buffalo mozzarella Caprese salad (7) ✓



PASTA

Paccheri all'astice € 60
Lobster Paccheri (1,2,4,6,9,11,12)

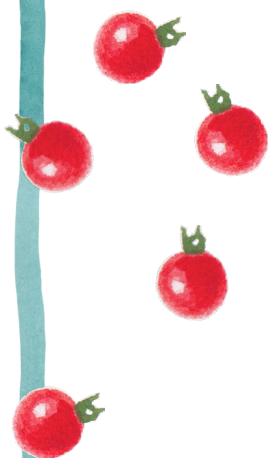
Vermicelli alle vongole € 48
Vermicelli with clams (1,4,6,14)

Spaghettoni quadrati ai Ricci, Finocchietto, Limone € 58
Square spaghetti, Sea urchins, Wild fennel, Lemon (1,2,6,4,9,8)

Ravioli capresi, Maggiorana, Caciotta, Pomodori ciliegino € 34
Handmade ravioli, Marjoram, Caciotta cheese, Cherry tomatoes (1,6,7,3) ✓

Ziti spezzati con Genovese di tonno € 42
Ziti pasta with Genoese-style tuna

Linguine alla Nerano € 34
Linguine with Nerano style sauce (1,5,6,7,8) ✓





SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Scegli il metodo di cottura ed il contorno che preferisci
Choose your preferred cooking method and side dish

Pescato del giorno € 180/Kg
Catch of the day (2,4)



Aragosta, Cicala di mare € 280/Kg
Spiny lobster, Slipper lobster (2)

Astice blu, Scampi € 200/kg
Blue lobster, Langoustines (2)

Gamberi rossi € 240/Kg
Red prawns (2)



Frittura di gamberi e calamari* € 48
Fried prawns and squid* (1,2,3,4,5,6,8,10,12,14)

Ventresca di tonno con spinaci e salsa limone € 54
Tuna belly with spinach and lemon sauce (4)



Tagliata di manzo alla brace € 48
Grilled Sliced Beef steak

Cotoletta alla milanese, Rucola, Pomodorini, Parmigiano Reggiano € 60
Milanese veal chop, rocket, Tomatoes, Parmigiano Reggiano (1,3,5,6,8)

Polletto alla brace € 36
Grilled chicken





DALL'ORTO FROM THE GARDEN

Tartare di zucchini, Mandorle, Fiori di zucca, Misticanza € 24
Zucchini tartare, Almonds, Zucchini flowers, Mixed salad (5,6, 8) ✓

Spinaci, Avocado, Pomodoro secco, Noci, Parmigiano Reggiano € 26
Spinach, Avocado, Sundried tomato, Walnut, Parmigiano Reggiano (5,6,8) ✓

Patate al forno € 22
Baked potatoes ✓

Melanzane a funghetto € 22
Sautèed eggplants and cherry tomatoes (5,8) ✓

Friggitelli alla pizzaiola € 22
Sweet green chili peppers, "Pizzaiola" sauce (5,8) ✓



DOLCI DESSERTS

Tiramisù € 14
Tiramisù (1,3,6,7,8)

Delizia al limone € 14
Lemon delight (1,3,6,7,12)

Torta Caprese € 14
Caprese cake (3,7,8)

Gelati sorbetti artigianali € 14
Home made Ice cream Sorbets (3,6,7,8)

Tagliata di frutta € 14
Seasonal fresh sliced fruits



Babà con crema chantilly, Fragoline di bosco € 14
Baba, Chantilly cream, Wild strawberries (1,3,7,8)



I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14).

Il personale è disponibile a fornire informazioni su prodotti e modalità di preparazione. Gli ospiti sono tenuti a segnalare eventuali allergie alimentari.
Alcuni ingredienti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C per motivi di disponibilità, stagionalità o esigenze produttive.

Our dishes may contain the following allergenic substances: Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14).

The staff is available to provide information about the products and preparation methods. Guests are required to inform the staff of any food allergies. Some ingredients may be blast chilled or frozen at -18°C due to availability, seasonality, or production needs.

VISITA I NOSTRI RISTORANTI
VIS OUR RESTAURANTS

