



ANTIPASTI FREDDI COLD APPETIZERS



**** Carpaccio di manzo
al pepe nero e olio di tartufo servito su un' insalata di rucola e
parmigiano.**

*Beef carpaccio with black pepper and truffle oil
served with salad of arugula and parmesan.*



**Carpaccio di polpo con olio d'oliva, parmigiano e olio di tartufo.
Octopus carpaccio served with olive oil, parmesan cheese
and truffle oil.**



**Bruschetta alla Lucca
servita con due tipi di salmone, mascarpone e uova di salmone.
Bruschetta Lucca with duo of salmon on rustic bread with mascarpone
cheese and salmon roe.**



**Insalata di spinaci, rucola e arance con invidia, zucca alla griglia,
capperi, mandorle tostate e aceto di vino dolce.
Spinach, arugula and orange salad with endive, grilled zucchini
capers, toasted almonds and sweet wine vinaigrette**



**Antipasto alla Italiana
Prosciutto crudo, salame calabrese,
parmigiano al olio di tartufo, capperi e verdure marinate.
Prosciutto, salami calabrese,
parmesan with truffle oil, capers, olives and marinated vegetables.**



**Insalata della casa con varietà di lattuga, prosciutto di parma, fragole,
melone, noci, asparagi, pomodori disidratati, formaggio di capra e
aceto balsámico.
House salad with variety of lettuces, parma ham, strawberries,
cantaloupe, pecans, asparagus, dried tomatoes, goat cheese
and balsamic vinaigrette.**

**** En Grand Velas cuidamos la calidad de nuestros ingredientes, sin embargo
deseamos informarle que la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien
las consume.**



ANTIPASTI CALDI *HOT APPETIZERS*



**Funghi portobello fritti e ripieni di gamberetti e mozzarella
in salsa di pomodoro.**
*Fried Portobello mushroom filled with shrimp and mozzarella over
tomato sauce.*



**Fritto misto alla romana con calamari, gamberetti,
anelli di cipolla e basilico.**
*Roman-style fritto misto of calamari, shrimp and onion rings
with basil aioli.*



**Flan di parmigiano reggiano
sopra asparagi freschi con una riduzione di aceto balsamico di modena.**
Parmesan flan with green asparagus in balsamic vinaigrette.



LE NOSTRE ZUPPE *OUR SOUPS*



**Zuppa Cioppino di pesce
con gamberetti, scampi, calamaretti e cozze.**
Cioppino with fish, shrimp, scallops, calamari and clams.



Zuppa di pomodoro fresco e basilico con parmeggiano reggiano.
Cream of fresh tomato soup with basil and parmesan cheese.





LE NOSTRE PASTE OUR PASTAS



Il nostro piatto speciale del Chef.
Our Chef's Special.



Tagliolini piccanti di gamberetti e cozze in olio d'aglio, accompagnati da zucchini e pomodorini.

Spicy taglionini with shrimp and chopped clams in garlic oil, accompanied by zucchini and cherry tomatoes.



Classiche fettuccine Alfredo.
Classic Fettuccini Alfredo.



Lasagna di salsa bolognese, servita con salsa di besciamella e pomodoro.

Authentic Bolognese Lasagna served with white sauce and tomato concasse.



Ravioli di gamberetti, formaggio di capra, spinaci e portobello in salsa rosa.

Raviolis of shrimp, goat cheese, spinach and Portobello mushroom in creamy tomato sauce.



Spaghetti ai frutti di mare con cozze, gamberetti, calamari e vongole con salsa al pomodoro.

Seafood spaghetti with scallops, shrimp, calamari and clams in tomato sauce.



Linguine al pesto, con gamberetti, pomodorini e funghi.

Linguini in basil pesto with shrimp, cherry tomatoes and mushrooms.



Penne con pezzettini di manzo in cremosa salsa al formaggio.

Penne with morsels of steak in creamy cheese sauce.





I NOSTRI RISOTTI **OUR RISOTTOS**



**Risotto ai gamberetti con pancetta e salsa di aragosta
profumata al Cognac.**
*Risotto with shrimp and pancetta in lobster sauce
perfumed with cognac.*



Risotto di verdure con Frisante.
Risotto of vegetables with frisée.



I PESCI **SEAFOOD**



Salmone alla parmigiana con puré di olive nere e insalata di rucola.
Parmesan salmon with black olive purée and arugula salad.



**Gamberetti alla griglia bagnati con olio d'aglio sopra un risotto di
funghi e verdure.**
*Grilled shrimp in garlic oil
served with mushroom risotto and vegetables.*



**Filetto di Spigola “Capari” con formaggio mozzarella e pomodoro sopra
un puré di patate all'aglio in salsa di vino bianco.**
*Filet of Seabass “Capari” style, with mozzarella cheese and
tomato over garlic potato purée in white wine sauce.*



**Pesce alla Liguria in crosta di pinoli e pistacchio, servito una lasagna di
verdure.**
*Mahi-mahi a la Liguria with crust of pine nuts and pistachio,
served with vegetable lasagna.*





LE CARNI MEATS



Bistecca di manzo grigliata in stile mediterraneo sopra un ragú di lenticchie in salsa di aceto balsámico.

Beef tenderloin grilled Mediterranean-style over lentil ragu in balsamic sauce.



Costolette di agnello in crosta di mandorle e erbe fine servite sopra un risotto di vino rosso.

Rack of lamb with crust of almonds and fine herbs over red wine risotto.



Pollo ripieno di mozzarella e prosciutto di Parma servito con linguine aglio e olio e salsa casserola.

Chicken filled with mozzarella cheese and Parma ham over linguini aglioli in pan gravy.



Scaloppa di vitello al Marsala.

Veal cutlets in Marsala.





**DOLCI
POSTRES**



Tiramisu classico con frutti di bosco.
Classic tiramisú with fruits of the forest.



Panna cotta di ricotta al limone.
Panna cotta with lemon ricotta cheese.



**Tartufo di gelato alla vaniglia e
mandorle caramellate con salsa di cioccolato bianco.**
*Vanilla ice cream truffle
with caramelized almond and white chocolate sauce.*



Profiterole ripieno di vaniglia in salsa tiepida di cioccolato.
Profiteroles filled with vanilla in warm chocolate sauce.



Millefoglie ripieni di crema pasticcera con Frangelico e fragole.
Puff pastry with Frangelico cream and strawberries.

