

LA CUCINA THE KITCHEN

Il successo di una buona cucina sta tutto nella scelta delle materie prime.
Per questo selezioniamo con cura prodotti e fornitori cercando di trovare sempre il meglio da portare in tavola.

*The success of a good dish is the choice of raw materials.
For this reason, we carefully select products and suppliers trying to find always the best to bring on our table.*

LA NOSTRA FILOSOFIA OUR PHILOSOPHY

La nostra prerogativa è proporre una cucina ricca di valori legati alla tradizione, alla stagionalità e allo stesso tempo innovativa, frutto della nostra creatività ed esperienza nonché della passione e dall'amore che ci lega alla nostra terra.

I nostri piatti semplici ma ricercati, capaci di suscitare emozioni ed evocare ricordi, devono essere capaci di raccontarvi un po' della nostra storia e della nostra cultura.

Our prerogative is to propose dishes rich in tradition, seasonality and innovation at the same time, result of our creativity, experience, passion and love that binds us to our land.

Our dishes, simple but refined, capable of stirring emotions and evoking memories, must be able to tell you a bit of our history and our culture.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono a disposizione dal personale di servizio su richiesta.

Information about substances or products that may cause allergies or intolerance will be provided by our staff upon request.

L'Arengo Ristorante fa parte del gruppo:
Arengo Restaurant is part of the group:



GHSM





Abbiamo scelto di offrire anche una cucina salutistica con piatti a basso contenuto calorico, fedeli alla filosofia del nostro Centro Medico di Dimagrimento Maurice Mességué, secondo cui "è la natura che ha sempre ragione".
Proporranno quindi un menù dedicato con piatti del giorno.

We have chosen to offer a healthy cuisine with low-calories courses, according to our Maurice Mességué weight-loss Clinic's philosophy, telling that "nature is always right".

We are then proposing a special Menu with dishes of the day.

I NOSTRI ANTIPASTI

STARTERS

	MAZZANCOLLE in tempura di nippon con crema di piselli <i>KING PRAWNS in Japanese tempura with creamed peas</i>	€ 15,00
	CULATELLO DI ZIBELLO in carpaccio con mousse di parmigiano e piadina <i>ZIBELLO CULATELLO, thinly-sliced and served with Parmesan cheese mousse and pi-adina</i>	€ 15,00
	LATTUGA LIQUIDA con quenelle di ricotta di San Marino e petali di ravenello <i>LIQUID LETTUCE with San Marino Ricotta cheese quenelles and radish petals</i>	€ 12,00
	TAGLIERE DI FORMAGGI della "Latteria di San Marino" Francobollo vaccino, il castello bucciato vaccino, il pecorino di San Marino, il Franceschin caciotta bucciata di pecora, penna rossa di capra e confetture in abbinamento <i>A BOARD OF CHEESES FROM THE "Latteria di San Marino" Francobollo and Castello Bucciato cow's milk cheese, San Marino and Il Franceschin Caciotta Buccciata sheep's milk cheese and Penna Rossa goat's milk cheese served with a selection of jams</i>	€ 13,00
	INSALATA DI SPINACI, ravanelli, agrumi e pinoli tostati <i>SPINACH SALAD with radishes, citrus fruits and toasted pine nuts</i>	€ 12,00


I NOSTRI PRIMI

FIRST COURSES

	MEZZE LUNE AL NERO ripiene di rombo e mascarpone saltati con brunoise di gambero rosso e corallo di crostacei <i>CUTTLEFISH MEZZE LUNE filled with turbot and mascarpone and sautéed with diced red prawn and shellfish coral</i>	€ 15,00
	PASSATELLI ASCIUTTI crema di spinaci, goletta croccante e rapè di fossa <i>PASSATELLI with creamed spinach, crispy guanciale and grated Fossa cheese</i>	€ 14,00
	TORTELLO integrale di grano "Frassineto" di San Marino, ricotta e spinaci con coulis di asparagi <i>WHOLEWHEAT TORTELLO with "Frassineto" wheat flour from San Marino filled with spinach and Ricotta cheese with asparagus coulis</i>	€ 14,00
	CAPPELLACCI verdi di ricotta con pomodorini freschi e basilico <i>GREEN CAPPELLACCI filled with Ricotta cheese with fresh cherry tomatoes and basil</i>	€ 14,00
	TAGLIATELLA CON RAGÙ ROMAGNOLO sfoglia al mattarello e ragù tradizionale <i>TAGLIATELLE, hand-rolled and served with traditional meat sauce</i>	€ 12,00
	STROZZAPRETI champignon croccanti e crema di patata viola <i>STROZZAPRETI with crispy mushrooms and creamed purple potatoes</i>	€ 14,00

I NOSTRI DESSERT

DESSERT

	STECCO al pistacchio di Sicilia e frutto esotico <i>ICE CREAM BAR with Sicilian pistachios and exotic fruit</i>	€ 6,00
	PARFAIT al cioccolato fondente al 70% con fragole al basilico e crumble alle mandorle <i>DARK CHOCOLATE PARFAIT (70%) with basil strawberries and almond crumble</i>	€ 6,00
	TRILOGIA DI SORBETTI, Pompelmo rosa, mela verde e mirtillo <i>TRIO OF SORBETS, red grapefruit, green apple and blueberry</i>	€ 6,00
	LINGOTTO alla nocciola igp con cremoso al lampone <i>PGI HAZELNUT BAR with raspberry cream</i>	€ 6,00
	COPPA DI GELATO di nostra produzione Cremeria Del Titano <i>CUP OF ICE CREAM, homemade Cremeria Del Titano</i>	€ 6,00
	PICCOLO TAGLIERE di formaggi con confetture e miele (3 qualità) <i>SMALL PLATTER of cheeses served with a selection of jams and honeys (3 varieties)</i>	€ 6,00

D I S T I L L A T I

DISTILLED SPIRITS

	Rum Saint James Millesimato 2000	€ 8,00
	Rum diplomatico riserva esclusiva	€ 7,00
	Rum Zacapa 15 Solera riserva	€ 7,00
	Grappa Cleopatra Poli	€ 6,00
	Grappa Berta invecchiata	€ 6,00
	Grappa Storica nera	€ 6,00

MENÙ VEGANO

VEGAN

€ 24,00

INSALATA DI SPINACI ravanelli, agrumi e pinoli tostati
SPINACH SALAD with radishes, citrus fruits and toasted pine nuts

STROZZAPRETI champignon croccanti e crema di patata viola
STROZZAPRETI with crispy mushrooms and creamed purple potatoes

TAGLIATA DI SEITAN su salsa di paprika dolce
Contorno in abbinamento
THINLY-SLICED SEITAN with sweet paprika sauce
Served with a side dish

TRILOGIA DI SORBETTI pompelmo rosa, mela verde e mirtillo
TRIO OF SORBETS red grapefruit, green apple and blueberry

MENÙ ARENGO

ARENGO MENU

€ 22,00

CAPPELLACCI verdi di ricotta con pomodorini freschi e basilico
GREEN CAPPELLACCI filled with Ricotta cheese served with fresh cherry tomatoes and basil

AGNELLO SCOTTADITO FRENCH RACK alla griglia su spinaci croccanti e champignon grigliati
Contorno in abbinamento
FRENCH RACK OF LAMB, grilled and served with crispy spinach and grilled mushrooms
Served with a side dish

COPPA DI GELATO di nostra produzione
CUP OF ICE CREAM, homemade

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE

SEAFOOD TASTING MENU

€ 32,00

MAZZANCOLLE in tempura di nippon con crema di piselli
KING PRAWNS in Japanese tempura with creamed peas

MEZZE LUNE AL NERO ripiene di rombo e mascarpone saltati con brunoise di gambero rosso e corallo di crostacei
CUTTLEFISH MEZZE LUNE filled with turbot and mascarpone and sautéed with diced red prawn and shellfish coral

FILETTO DI ORATA piastrato su dadolata di verdure di stagione
Contorno in abbinamento
FILLET OF SEA BREAM griddled and served on diced seasonal vegetables
Served with a side dish



TRILOGIA DI SORBETTI, Pompelmo rosa, mela verde e mirtillo
TRIO OF SORBETS, red grapefruit, green apple and blueberry

MENÙ DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL MENU

€ 26,00

CULATELLO DI ZIBELLO in carpaccio con mousse di parmigiano e piadina
ZIBELLO CULATELLO thinly-sliced and served with Parmesan cheese mousse and piadina

PASSATELLI ASCIUTTI crema di spinaci, goletta croccante e rapè di fossa
PASSATELLI with creamed spinach, crispy guanciaie and grated Fossa cheese

TAGLIATA DI MANZO "SIRLOIN" controfiletto e lamelle di sale speziato
Contorno in abbinamento
THINLY-SLICED BEEF SIRLOIN steak with shavings of spiced salt
Served with a side dish

LINGOTTO alla nocciola IGP con cremoso al lampone
PGI HAZELNUT BAR with raspberry cream

MENÙ BAMBINO

KIDS MENU

€ 12,00

STROZZAPRETI pasta fresca al pomodoro pachino
STROZZAPRETI fresh pasta with "pachino" tomato

COTOLETTA fettina di carne alla milanese
BREADED CUTLET

PATATINE FRITTE con ketchup e maionese
FRENCH FRIES with ketchup and mayonnaise

GELATO artigianale di nostra produzione
ICE CREAM homemade and artisan

I NOSTRI SECONDI

SECOND COURSES

TRANCIO DI SALMONE LOCH FYNE al sale Halen Mon affumicato, zucchine marinate e composta di barbabietola
SLICE OF LOCH FYNE SALMON cooked in smoked Halen Mon salt with marinated cour-gettes and beetroot compote € 18,00

TAGLIATA DI MANZO "SIRLOIN" controfiletto e lamelle di sale speziato
THINLY-SLICED BEEF "SIRLOIN" steak with shavings of spiced salt € 21,00

AGNELLO SCOTTADITO FRENCH RACK alla griglia su spinaci croccanti e champignon grigliati
FRENCH RACK OF LAMB grilled and served with crispy spinach and grilled mushrooms € 18,00

 FILETTO DI ORATA piastrato su dadolata di verdure di stagione
FILLET OF SEA BREAM griddled and served on diced seasonal vegetables € 16,00

 TAGLIATA DI SEITAN su salsa di paprika dolce
THINLY-SLICED SEITAN with sweet paprika sauce € 14,00

I NOSTRI CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure alla griglia
Grilled vegetables € 6,00

Verdure gratinate
Vegetables au gratin € 6,00

Insalata mista
Mixed salad € 5,00

Patate al forno
Roast potatoes € 6,00

Verdure di stagione al vapore
Steamed seasonal vegetables € 6,00

Coperto € 2.00 per persona *Cover charge € 2.00 per person*