



BEAU-RIVAGE  
DA DOMENICO

*TIPS OF THE SEASON*

|   | Small<br>Portion | Big<br>Portion |
|---|------------------|----------------|
| <b>POLPETTE FRITTE DI BACCALÀ SU COULIS<br/>DI POMODORO</b><br>Fried Stockfish balls on tomato coulis   | 18.00            |                |
| <b>AGNOLO RIPIENO DI OSSOBUCO DI VITELLO<br/>CON SALSA GREMOLADA, GUARNITO CON<br/>SCAGLIE DI GRANA PADANO E ZESTE DI LIMONE</b><br>Agnolo stuffed with veal ossobuco and gremolada sauce,<br>garnished with grana padano slivers and lemon zests   | 25.50            | 29.50          |
| <b>RICCIOLA SCOTTATA IN PADELLA CON SALSA<br/>ALLE FAVE FRESCHE, POMODORINI GIALLI E<br/>SPUGNOLE, SERVITA CON GALLETTA DIPATATE E<br/>CAPONATA DI VERDURE</b><br>Amberjack fillet on morels, fresh bean and yellow date tomatoes sauce,<br>served with potatoes nucks and vegetable caponata |                  | 38.00          |
| <b>PIZZA BIANCA CON MOZZARELLA,<br/>PESTO DI AGLIO ORSINO, POMODORINI DATTERINI,<br/>SALSICCIA SBRICCIOLATA E GRANA PADANO</b><br>White Pizza with mozzarella, ramson pesto, date tomatoes,<br>crumbled sausage and grana padano  | 18.50            | 23.50          |
| <b>SEMIFREDDO ALLA BANANA CON SALSA AL<br/>CARMELLO SALATO E CRUMBLE AL CACAO</b><br>Banana semifreddo with salt caramel sauce and cocoa crumble  |                  | 12.00          |