



BEAU-RIVAGE  
DA DOMENICO

## TIPS OF THE SEASON

Small  
portion

Big  
portion

### ROASTBEEF CON BRUNOISE DI MELONE CANTALUPO, 27.00 GUARNITO CON PERLE AL BALSAMICO E CREMA AL BASILICO

Roast beef with Cantaloupe melon brunoise, garnished  
with balsamic pearls and basil cream

### PROSCIUTTO DI PARMA TAGLIATO ALLA BERKEL, 25.00 STAGIONATO 36 MESI, SERVITO CON MELONE

36-month-aged Parma ham, sliced on a Berkel slicer, served with melon

### SPAGHETTONI CON SEPPIOLINE, GALLINACCI, 25.50 29.50 CREMA DI BURRATA E CROCCANTE AL TARALLO

Spaghettoni with baby cuttlefish, chanterelle mushrooms, burrata cream,  
and crispy tarallo crumble

### AGNELLO (AUS) SCOTTADITO SERVITO SU CREMA DI 45.00 PEPERONI GIALLI, CARDONCELLO GRIGLIATO E DADOLATA DI MELANZANE FRITTE CONDITE CON SUGO DI POMODORO, AGLIO E BASILICO

"Scottadito" lamb chops (AUS) served on yellow pepper cream,  
with grilled king oyster mushroom and diced fried eggplants dressed  
with tomato, garlic, and basil sauce

### PIZZA BIANCA CON MOZZARELLA, ZUCCHINE FRITTE 19.50 23.50 GAMBERETTI, MENTUCCIA E SCORZETTA DI LIMONE

White pizza with mozzarella, fried zucchinis, shrimp, mint, and lemon zest

### SEMIFREDDO ALLA BANANA, CRUMBLE AL CACAO 14.00 E SALSA AL CARAMELLO SALATO

Banana parfait with cocoa crumble and salted caramel sauce