



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

TIPS OF THE SEASON

Small
portion Big
portion

CAPELANTE SU CREMA DI ASPARAGI
GUARNITE CON GERMOGLI DI ASPARAGI
E TARTUFO PRIMAVERILE

27.00

Scallops on asparagus cream, garnished with asparagus sprouts
and spring truffle

CREMA DI ASPARAGI

12.00

Asparagus cream soup

RAVIOLI DI ASPARAGI CON RAGÙ DI GAMBERONI,
SALSA DI POMODORINI CILIEGIA E OLIO
ALL'AGLIO ORSINO

25.50 29.50

Asparagus ravioli with king prawn ragù, cherry tomato sauce
and wild garlic oil

LOMBATA DI AGNELLO (AU) IN CROSTA
DI AGLIO ORSINO SU SALSA CREMA DI SPUGNOLE
E ASPARAGI SERVITA CON PATATE SABBIASTE

45.00

Lamb loin (AU) in wild garlic crust, on morel and asparagus cream sauce,
served with sautéed potatoes

PIZZA BIANCA CON MOZZARELLA, CREMA DI
ASPARAGI, CRUDO DI PARMA, POMODORI CILIEGIA,
ASPARAGI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

21.00 25.00

White pizza with mozzarella, asparagus cream,
Parma ham, cherry tomatoes, asparagus,
and Parmesan shavings

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON INSERTO
ALLA FRAGOLA SU CRUMBLE DI BROWNIE AL
CIOCCOLATO FONDENTE E COCCO

14.00

White chocolate mousse with strawberry insert,
on a dark chocolate and coconut brownie crumble