

# **EXECUTIVE CHEF TONY MANTUANO**

and

**CHEF DI CUCINA BETH PARTRIDGE**

## **GRAND MENU DEGUSTAZIONE**

**SCAMPI E POLPA DI GRANCHIO CON CUORE DI PALMA E ARANCE  
SANGUINELLE ALL' OLIO AGRUMATO**

*Langostino and Peekytoe crab meat  
with hearts of palm, blood oranges, Agrumato olive oil  
and Chef's Garden micro millenium greens*

**ARAGOSTA AL VAPORE CON PUREA DI PATATE  
E BACCALA**

*Warm poached lobster with baccala whipped potatoes*

**RISOTTO CON PORCINI E ANIMELLE**

*Acquerello organic risotto with fresh porcini mushrooms,  
white truffle essence and crispy sweetbreads*

**FEGATO DI ANITRA GRASSO AL PEPE NERO CON POLENTA BIANCA,  
MOSTARDA ALLE FRAGOLE E BALSAMICO**

*Seared peppercorn foie gras, strawberry mostarda, white corn polenta  
and 25-year-old aceto Balsamico D.O.P.*

**TAGLIATA DI MANZO CON CODA DI BUE E PUREA AL TARTUFO NERO**

*Wood-roasted sliced prime strip steak with slow cooked oxtail  
and black truffle whipped potatoes*

**SELEZIONE DI FORMAGGI**

*A selection of fine cheeses*

**GUSCIO DI UOVO AL CIOCCOLATO E ZABAGLIONE CALDO**

*Eggshell filled with warm chocolate and zabaglione*

**SOUFFLE FREDDO AI FRUTTI DI BOSCO**

*Frozen Berry Soufflé*

*\$135.00 per person*

*In fairness to our other guests, the use of cellular phones  
in the dining area is not permitted.*

*Spiaggia is a non-smoking restaurant at all times.  
Please refrain from smoking cigars and pipes in the lounge*