



THE FLOOR

THE PROMENADE

LUXURY | WELLNESS | HOTEL

MENÙ

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

“A FUOCHI SPENTI”

RAW FISH

PERCORSO DEGUSTAZIONE DI SEI PORTATE CHE CELEBRA I CRUDI DI MARE, OSTRICHE E CONCHIGLIE, CROSTACEI E CAVIALE ABBINATI A VOSTRA SCELTA CON VINI E CHAMPAGNE SUGGERITI DAL NOSTRO SOMMELIER.

SIX COURSE TASTING ITINERARY CELEBRATING RAW FISH, OYSTERS, SHELLFISH, CRUSTACEANS AND CAVIAR PAIRED WITH YOUR CHOICE OF WINES AND CHAMPAGNES SUGGESTED BY OUR SOMMELIER.

90

Bevande escluse
Drinks not included

“AL BUIO”

THE MYSTERY

UNA PROPOSTA CULINARIA A SORPRESA DI SEI PORTATE, DALL' ANTIPASTO AL DESSERT, ALLA SCOPERTA DI SAPORI, PROFUMI E ABBINAMENTI REALIZZATI SUL MOMENTO E SELEZIONATI DALLA NOSTRA CARTA.

A SURPRISE SIX-COURSE CULINARY PROPOSAL, FROM APPETIZER TO DESSERT, EXPLORING COMBINED FLAVORS AND AROMAS SELECTED ON-THE-SPOT FROM OUR MENU.

80

Bevande escluse
Drinks not included

Le nostre degustazioni, e l'intero menù di The Floor, sono frutto della collaborazione tra il nostro Executive Chef Marcello Baruzzi e il nostro F&B Manager Francesco Mignozzi.

Our tastings, along with the entire menu at The Floor, are the result of the collaboration between our Executive Chef Marcello Baruzzi and our F&B Manager Francesco Mignozzi.

CRUDI E MARINATI
RAW AND MARINATED

GAMBERO ROSSO DI SICILIA LATTE DI COCCO E LIMONE CANDITO

RED SICILIAN SHRIMP COCONUT MILK AND CANDIED LEMON

28

TARTARE DI RICCIOLA TARTUFO BIANCO STRACCIATELLA GEL DI MANGO

AMBERJACK TARTARE WITH WHITE TRUFFLE AND MANGO GEL

40

SALMONE MARINATO BARBABIETOLA NERO DI SEPPIA BURRATA

MARINATED SALMON WITH BEETROOT SQUID INK AND BURRATA

26

CEVICHE DI PESCATO LECHE DE TIGRE MENTA E MAYO AI RICCI DI MARE

CEVICHE OF CATCH OF THE DAY TIGER'S MILK AND SEA URCHIN MAYO

26

OSTRICHE GILLARDEAU

-1 PZ-

GILLARDEAU OYSTERS

-1 PIECE-

6

ENTRÉE
ENTREE

CALAMARETTI SPILLO PEPE SANSHO E SALSA PONZU

“SPILLO” SQUIDS PEPE SANSHO WITH PONZU SAUCE

18

INSALATINA DI SCAMPI E SEPPIOLINE VERDURE CRUDE E COTTE

PRAWN AND CUTTLEFISH SALAD WITH RAW AND COOKED VEGETABLES

26

ASTICE BLU AL VAPORE PACHINO GIALLO MAYO AL CAMPARI

STEAMED BLUE LOBSTER WITH YELLOW CHERRY TOMATO AND CAMPARI MAYO

80

BATTUTA DI CHIANINA SENAPE ALL' ARANCIO SCALOGNO POLVERE DI CAPPERO

CHIANINA BEEF TARTARE ORANGE MUSTARD SHALLOT CAPER POWDER

28

SASHIMI DI WAGYU GIAPPONESE AFFUMICATO E RIDUZIONE DI TERIYAKI

SMOKED JAPANESE WAGYU SASHIMI AND TERIYAKI REDUCTION

50

CULATELLO DI ZIBELLO DOP PODERE CADASSA

“CULATELLO DI ZIBELLO DOP” BY “PODERE CADASSA”

22

PASTE E MINESTRE

PASTA & SOUPS

CREMA DI ZUCCA TIMO PANE PORCINI E RICOTTA SALATA

PUMPKIN CREAM THYME BREAD PORCINI MUSHROOMS AND SALTED RICOTTA

16

CAPPELLETTO IN BRODO RISTRETTO DI CAPPONE

CAPPELLETTI IN CAPON BROTH REDUCTION

24

PASSATELLO VONGOLE CECI E ROSMARINO

PASSATELLI WITH CLAMS CHICKPEAS AND ROSEMARY

20

TAGLIATELLE RAGÙ DI MORA ROMAGNOLA PISELLI E RIDUZIONE DI SQUACQUERONE

TAGLIATELLE WITH "MORA ROMAGNOLA" RAGU PEAS AND SQUACQUERONE CHEESE REDUCTION

18

RISOTTO PARMIGIANO 36 MESI TARTUFO BIANCO

RISOTTO WITH 36-MONTH MATURED PARMIGIANO REGGIANO WHITE TRUFFLE

40

SPAGHETTONE FELICETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO SARDA BOTTARGA E LIME

FELICETTI'S SPAGHETTONI GARLIC OIL AND CHILLI SARDINE WITH BOTTARGA AND LIME

26

A SEGUIRE
TO FOLLOW

RICCIOLA CICORIA E PANCETTA

AMBERJACK CHICORY AND BACON

26

CALAMARO VERACE ARROSTO CARCIOFO CREMA DI PEPERONI NERO DI SEPPIA

ROASTED SQUID ARTICHOKE HEARTS WITH PEPPER CREAM SQUID INK

24

POLPO ALLA BRACE PATATA ALLA 'NDUJA MELANZANA AFFUMICATA

GRILLED OCTOPUS WITH 'NDUJA SMOKED EGGPLANT

22

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

FILLET STEAK WITH GREEN PEPPER

34

ARAGOSTA AL CARBONE ZABAIONE SALATO E SALSA TZATZIKI

CHARCOAL-GRILLED LOBSTER WITH SALTY ZABAGLIONE AND TZATZIKI SAUCE

80

FROLLA SALATA CREMA DI PATATE DOLCI SQUACQUERONE VERDURE CRUDE E COTTE

SALTY SHORTCRUST PASTRY WITH SWEET POTATO CREAM SQUACQUERONE MIX OF RAW AND COOKED VEGETABLES

16

ROMBO ALLA PIASTRA RIDUZIONE DI CANNELLINI ZUCCA KATSUOBUSHI

GRILLED BRILL CANNELLINI BEAN REDUCTION PUMPKIN KATSUOBUSHI

28

I COLORI DELL' ORTO
COLORFUL KITCHEN GARDEN

RADICCHIO ALLA BRACE

GRILLED RADICCHIO

7

ZUCCA E ROSMARINO

PUMPKIN AND ROSEMARY

8

PORCINI ALLA GRIGLIA E TIMO

GRILLED PORCINI MUSHROOM AND THYME

10

INSALATINA DI CARCIOFI E ARANCIA

ARTCHOKE AND ORANGE SALAD

10

* Disponibilità di tartufo bianco pregiato fresco su richiesta e a peso, in base alla quotazione del giorno.

*Availability of fresh precious white truffle upon request, priced based on the daily rate.

DESSERT
DESSERTS

CROSTATINA DI FROLLA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA DI STAGIONE

SHORTCRUST TART WITH CUSTARD AND FRESH SEASONAL FRUIT

12

TORTINO AL CIOCCOLATO CARDAMOMO CREMA ALL' INGLESE

CHOCOLATE LAVA CAKE CARDAMOM CREME ANGLAISE

12

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO

MILLE-FEUILLE CAKE WITH CHANTILLY CREAM AND BERRIES

12

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT

8

LA NOSTRA SELEZIONE DI ACQUE
OUR SELECTION OF WATER

ACQUA TAU 75 CL

10

ACQUA SOLÈ ARTE 75 CL

12

ACQUA SAN BENEDETTO "MY SECRET" 65 CL

6

ACQUA VOSS 80 CL

14

ACQUA FILETTE 75 CL

9

COPERTO

COVER CHARGE

5

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti chiederemo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano Haccp.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty. Some fresh animal origin products, as well as fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to guarantee a quality and safety, as described at the Haccp system.