

CLARIS

The Signature Lounge Experience



THE RESTAURANT MENU

CRUDI DI PESCE / RAW SEAFOOD

CARPACCIO DI GAMBERO 23

Carpaccio di gamberi rossi, gel al limone e stracciatella

Red shrimps carpaccio, lemon gel, and Stracciatella cheese
(2,7)

BRUSCHETTA CUORE DI BUE E SCAMPI 15

Pan brioche tostato con pomodoro cuore di bue e scampi crudi

Toasted brioche with oxheart tomato and raw langoustine
(1,2,3,7)

SALMON TARTARE 19

Tartare di salmone marinato alla barbabietola, maionese al mojito, panna acida e olio verde

Salmon tartare marinated in beetroot, mojito mayonnaise, sour cream, and green oil
(3,4,7)

CRUDI DI CARNE / RAW MEAT

BATTUTA DI MANZO 19

Manzo battuto a coltello con salsa alla pizzaiola e pecorino toscano

Beef tartare with pizzaiola sauce and Tuscan Pecorino cheese
(7)

CRISPY PIZZA 19

Carpaccio di manzo Angus, pizza croccante, pesto di rucola, tartufo nero estivo e Parmigiano Reggiano DOP

Angus beef carpaccio, crispy pizza crust, arugula pesto, summer black truffle, and Parmigiano Reggiano DOP
(1,7)

Prezzi espressi in Euro / Prices are intended in Euro
Coperto / Cover charge 3

ANTIPASTI / STARTERS

GNOCCO FRITTO 14

Impasto di pizza frita con prosciutto Senese

Fried pizza dough with Siena cured ham
(1,7)

CARPACCIO PAPPA 18

Pomodoro toscano cotto lentamente, burrata, basilico e olio extra vergine

Slow-cooked Tuscan tomatoes, Burrata cheese, basil, and extra-virgin olive oil
(1,7)

CLARIS SIGNATURE SALAD 16

Lattughino, semi misti, pomelo fresco, condimento all'agave

Baby lettuce, mixed seeds, grapefruit, agave dressing
(8,11)

MELANZANA 17

Melanzana affumicata al Josper impanata e frita, servita con crema di datterino e Parmigiano

Smoked eggplant cooked in Josper oven and deep fried, served with datterino tomatoes and Parmesan cheese sauce
(1,3,7)

Prezzi espressi in Euro / Prices are intended in Euro
Coperto / Cover charge 3

PASTA & RISOTTO

CALAMARATA 24

Pasta Calamarata, gamberi rossi, burrata, pistacchio e datterini

*Calamarata pasta, red shrimps, burrata, pistachio and datterino tomato
(1,2,3,7,8,14)*

TAGLIOLINI NERI 22

Tagliolini al nero di seppia con frutti di mare e salsa di pesce

*Tagliolini pasta with squid ink, seafood and fish sauce
(1,2,3,4,7,13)*

RISOTTO SALSICCIA 20

Riso Carnaroli, zucchine, scorza di limone, salsiccia

*Carnaroli rice, zucchini, lemon zest, sausage
(7,12)*

PACCHERI AI TRE POMODORI 18

Paccheri freschi ai tre pomodori, stracciatella, crumble alle olive nere

*Fresh Paccheri pasta with three tomatoes sauce, stracciatella and
black olives crumble
(1,3,7)*

Prezzi espressi in Euro / Prices are intended in Euro
Coperto / Cover charge 3

SECONDI DI MARE (COTTURA AL JOSPER)
/SEAFOOD MAIN DISH (COOKED IN JOSPER OVEN)

SCAMPI E ANIMELLE 25

Scampi sbollentati, animelle di vitello croccanti, zucchine e salsa mare e monti

Blanched langoustines, crispy veal sweetbreads, zucchini, sea and land sauce
(2,7,12)

POLPO ALLA GRIGLIA 25

Polpo grigliato con crema di patate, terrina di peperoni rossi e
maionese al polpo

Grilled octopus with potatoes cream, red bell pepper terrine and
octopus mayonnaise
(7,14)

BRANZINO 24

Filetto di branzino dorato, caponata di melanzane, riduzione di cacciucco

Golden seabass fillet, eggplant caponata, cacciucco broth
(2,4,13)

SECONDI DI CARNE (COTTURA AL JOSPER)
/MEAT MAIN DISH (COOKED IN JOSPER OVEN)

COSTOLETTA 30

Costoletta di vitello impanata e fritta, servita con peperoni alla brace

Breaded and fried veal cutlet, served with grilled bell peppers
(1,3,7)

POLLETTO 20

Polletto marinato 12 ore con senape di Dijon, purè di patate e verdure di stagione

Chicken marinated for 12 hours with Dijon mustard, mashed potatoes and seasonal vegetables
(7,10)

FIORENTINA DI CHIANINA €10/100 g

Fiorentina servita con contorni e fondo bruno

Florentine steak with sides and brown stock
(9,12)

COSTATA DI ANGUS €8/100 g

Costata di Angus servita con contorni e fondo bruno

Angus bone-in ribeye steak with sides and brown stock
(9,12)

ENTRECÔTE 24

Entrecôte di Scottona (200g) servita con contorni e salsa Bernese

Italian Heifer entrecôte (7oz) served with sides Bérnaise sauce
(3,7)

Prezzi espressi in Euro / Prices are intended in Euro
Coperto / Cover charge 3

DESSERTS

TIRAMISÙ 8

Tiramisù classico

*Traditional Tiramisù
(1,3,7)*

CLARIS SWEET BURGER 8

Pan brioche al caffè, gelato al sesamo nero, patatine di pasta frolla

*Sweet bun, black sesame ice cream, shortcrust pastry sticks
(1,3,7,11)*

SOFFIATA 8

Soffiata allo yogurt, lime e fragole fresche

*Smooth yogurt, lime and fresh strawberries
(7)*

SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE 8

Semifreddo alle nocciole e salsa al rum

*Hazelnut semifreddo with rum sauce
(3,7,8,12)*

TARTUFO CLASSICO 8

Tartufo al cioccolato e nocciola

*Chocolate and hazelnut sweet truffle
(1,7,8)*

TARTUFO ROCHER 10

Tartufo al cioccolato fondente e nocciola ricoperto di cioccolato al latte

*Dark chocolate and hazelnut sweet truffle coated in milk chocolate
(1,7,8)*

TARTUFO PISTACCHIO 10

Tartufo al pistacchio ripieno di cioccolato

*Pistachio sweet truffle filled with chocolate
(1,7,8)*

NOCCIOLA IMBOTTITA 8

Gelato alla nocciola con cuore di semifreddo alla nocciola e gocce di cioccolato fondente

*Hazelnut ice cream with hazelnut semifreddo and dark chocolate chips
(1,7,8)*

ALLERGENI / ALLERGENS

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
EU REGULATION N.1169/2011 - ANNEX: SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*1);
- b) maltodestrine a base di grano (*1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CEREALS CONTAINING GLUTEN

Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their strains hybridised strains and derived products, except:

- a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (*1);
- b) wheat-based maltodextrins (*1);
- c) barley-based glucose syrups;
- d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, included ethyl alcohol of agricultural origin.

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

SHELLFISH AND CRUSTACEAN PRODUCTS

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

EGGS AND EGG PRODUCTS

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE , tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

FISH AND FISH-BASED PRODUCTS, except:

- a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.

5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (*1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

SOY AND SOY-BASED PRODUCTS, except:

- a) refined soybean oil and fat (*1);
- b) natural mixed tocopheryls (E306), natural D-alpha tocopheryls, natural D-alpha tocopheryls acetate, natural soy-based D-alpha tocopheryls succinate;
- c) vegetable oils derived from soybean-based phytosterol and phytosterol;
- d) plant sterol ester produced from soybean-based plant oil.

- 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:**
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiol.

MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE), except:

- a) whey used for the manufacture of distilled spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lactiol.

8 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acalgiù (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci Macadamia o del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico origine agricola.

NUTS

Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashewnuts (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), Macadamia nuts or Queensland (*Macadamia ternifolia*), except for nuts used for the manufacture of distilled spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

CELERY AND CELERY PRODUCTS

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg a 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentrations greater than 10mg/kg at 10mg/litre in terms of total SO₂ to be calculated for products proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

LUPINS AND LUPIN-BASED PRODUCTS

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS

(*1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

(*1) And derived products in so far as the processing they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the product from which they are derived.

Nella nostra cucina non è possibile evitare la presenza in tracce dei seguenti allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

In our kitchen is not possible to avoid traces of the following allergens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

I prodotti ittici somministrati crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare in conformità al Reg Ce 853/04
Raw or practically raw fish products have undergone a thermal abatement to guarantee food safety in compliance with Ec Regulation 853/04

**Non un Ristorante,
un'Esperienza di Luce e Bellezza**

