



*elle*

**Come prenotare - How to book**

Telefono e whatsapp **+39 376 2949400**  
dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.00

o invia una email con i tuoi recapiti a **ristorante@tresort.it**

*Phone and WhatsApp: +39 376 2949400*

*from 9:00 AM to 1:00 PM and 2:30 PM to 5:00 PM*

*Or send an email with your contact details to **ristorante@tresort.it***

Se sei titolare di una **Ambassador Card**  
comunicaci il numero della tua Card riservata

*If you hold an **Ambassador Card**,  
please provide us with your reserved Card number*



**AL SERAFÍCO**  
GOURMET RESTAURANT.TRESORT

**DINNER**  
**MENÚ**

## PER INIZIARE TO BEGIN

Pan brioche al paté di fegatini  
e cipolla caramellata al sakè  
*Homemade brioche bread  
with chicken liver pâté  
and sake caramelized onion* € 16

Tartare di manzo maremmano con maionese al wasabi,  
capperi fritti e olio al rosmarino  
*Maremma beef tartare with wasabi mayonnaise,  
crispy capers and rosemary oil* € 18

Pappa al pomodoro a modo nostro  
(chiedere allo chef le versioni del giorno)  
*Our take on pappa al pomodoro  
(ask the Chef for today's variation)* € 16

Mousse di spigola, carciofo fritto e la sua purea  
*Sea bass mousse  
with crispy artichoke and artichoke purée* € 16



## DALLA NOSTRA CUCINA FROM THE KITCHEN

Pici tirati a mano con ragù di cinghiale,  
cannella e cacao amaro  
*Handmade pici with wild boar ragù,  
cinnamon and dark cocoa* € 20

Cappellaccio di anatra,  
il suo fondo e spuma di guttus  
*Duck cappellaccio, rich duck jus  
and guttus cheese foam* € 20

Risotto al pecorino di Maremma,  
zafferano e gamberi rosa (di Porto Santo Stefano)  
*Risotto with Maremma pecorino,  
saffron and pink prawns from Porto Santo Stefano* € 22

Filetto di orata in crosta di erbe  
con salsa allo yogurt e tahina  
*Herb-crusted sea bream fillet  
with yogurt and tahini sauce* € 24

Bavetta di manzo brasata al Morellino  
con purea di patate novelle  
*Morellino-braised beef bavette  
with baby potato purée* € 22

Agnello scottato con glassa al miele e soia,  
accompagnato da verdure grigliate  
*Seared lamb with honey and soy glaze,  
served with grilled vegetables* € 22

Torretta di parmigiana rivisitata dello chef  
*Chef's reinterpretation of parmigiana* € 18

## PER CONCLUDERE TO FINISH

Tortino al cioccolato fondente  
dal cuore caldo e cremoso al pistacchio  
*Dark chocolate mini cake  
with warm pistachio and chocolate core* € 9

Ventaglio di cheesecake  
con brownie al cioccolato bianco,  
cremoso al formaggio  
e confettura artigianale ai frutti di bosco  
*Cheesecake fan with white chocolate brownie,  
cream cheese and berry jam* € 9

Mousse di ricotta al profumo di limone  
e miele, gelée all'arancia e biscuit alle castagne,  
rifinita con olio extravergine  
*Ricotta mousse scented with lemon  
and honey, orange gelée and chestnut biscuit,  
topped with extra virgin olive oil* € 9

Crostata alle nocciole con morbido caramello,  
soffice cake al cioccolato  
con gocce di cioccolato bianco,  
confettura di lampone e crumble croccante  
*Hazelnut tart with caramel,  
soft chocolate sponge with white chocolate chips,  
raspberry jam and crunchy crumble* € 9



## MENÙ BAMBINI KIDS MENU

Pasta in bianco o al pomodoro  
*Plain pasta or pasta with tomato sauce* € 8

Cotoletta di manzo con patatine fritte  
*Breaded beef cutlet with French fries* € 12

Hamburger di manzo con patatine fritte  
*Beef hamburger with French fries* € 10



Pane, acqua e coperto € 3 a persona  
*Cover charge (including bread and water)* per person