

INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine
(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

(* Prodotto che ha subito una fase di conservazione a bassa temperatura)



Starlight Aperitif *Le Terrazze Majestic Estate 2022*

Tutti i giorni
dalle 18.30 alle 21.00

Le Ostriche

Fine de Binic [\(14\)](#) cal. 4 € 3,50 al pezzo

Marconil [\(14\)](#) cal. 1 € 7,00 al pezzo

Le ostriche di Marconil sono allevate nelle acque fredde dell'oceano, vicino al golfo di Cádiz, che si trova a pochi chilometri dallo stretto di Gibilterra. Questa ostrica è ricca di vitamina b 12, rame, zinco e ferro, il loro sapore richiama la vera "ESSENZA DI MARE"

Special Sorlut [\(14\)](#) cal. 3 € 7,50 al pezzo

Le ostriche di Daniel Sorlut sono da secoli allevate sulla costa francese della Charente-Maritime, in grandi piscine naturali con acque poco profonde e ricche di alghe. La polpa si caratterizza per il sapore iodato e gustoso, per un finale emozionante e intenso sapore di nocciola. Questa caratteristica è dovuta alle acque fredde e calme di Marennes Oléron, dove l'ostrica si arrotonda ed affina nel gusto persistente che la rende una delle ostriche migliori al mondo grazie ad un alimento di cui le ostriche vanno golose; il fitoplancton marino presente in grande quantità nelle acque di Marennes.

I Crostacei

Gambero Viola di Mazara del Vallo [\(* 14\)](#) € 9,00 al pezzo

Gambero Rosso di Mazara del Vallo [\(* 14\)](#) € 9,00 al pezzo

Mazzancolla [\(* 14\)](#) € 6,00 al pezzo

Scampo di Mazara del Vallo [\(* 14\)](#) € 7,00 al pezzo

Platou

Componete il vostro platou scegliendo le ostriche e i crostacei al pezzo

Le sfiziosità:

Alici del Cantabrico e burro salato di Normandia [\(1-4-7\)](#) € 10,00

Salmone affumicato,
creme cheese alle erbe e guacamole [\(4-7\)](#) € 15,00

Anguilla affumicata con olio alle erbe aromatiche [\(4\)](#) € 13,00

Mortadella e squacquerone [\(7\)](#) € 15,00

Le Bollicine al calice

FRANCIACORTA GRAND CUVÉE BRUT – Bellavista € 15,00
Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco

FRANCIACORTA DOSAGE ZERO € 15,00
Chardonnay-Pinot Bianco-Pinot Nero

FRANCIACORTA TEATRO LA SCALA € 18,00
Chardonnay-Pinot Nero

ALTA LANGA ROSE' Dosaggio Zero - Roberto Garbarino € 15,00
Pinot Nero

CHAMPAGNE BRUT - Laurent Perrier € 20,00
Pinot Nero-Chardonnay-Pinot Mougner

I cocktail

ROBERTA – Signature Cocktail € 16,00
Vodka Smirnoff, Cherry Heering, Vermouth Extra Dry
2 drops Campari, 2 drops Creme de Banane

Aperol o Campari Spritz € 16,00
Prosecco, Aperol o Bitter Campari, soda

Majestic Gin Martini € 20,00
Gin ghiacciato con gocce di Martini dry

Punch Cubano € 16,00
Rhum bianco, coca cola, zucchero di canna, lime

Le birre

Menabrea – Italia 33 cl € 9,00

Corona - Mexico 33 cl € 9,00

Theresianer Strong Ale – Italia 33 cl € 10,00