



MENÙ

Ristorante

Eccellenze

Scaloppa di Foie Gras (50gr) **15**

1,11,12

Ostrica di Tortoli **4** al pz

10

Gambero Rosso Crudo **9** al pz

5

Scampo Crudo **10** al pz

5

Caviale Baikan 10gr **30**

9

Alici del Cantabrico , spuma al burro, crostini di Pane **13**

1,9,11

Antipasti

Tartare di pescato del giorno, gel di pesca, yogurt agli agrumi , pomodorini confit e olio al basilico **15**

9;11,12

Insalata di polpo come da tradizione **15**

10;12

Carpaccio di Pescato del giorno, citronette agli agrumi, insalatina di finocchio marinato allo zenzero, frutti di capperi **16**

1,3,8,11,12

Tartare di manzo scelto alla francese, tuorlo d'uovo marinato, crumble di nocciole al timo, crema di burrata e maionese al pomodoro **16**

1,3,7,8,11,12,14

Uovo cdt, crema di patate e bottarga **13**

8,11,12,14

Vitello tonnato, capperi fritti, cipolla caramellata, fondo bruno e olive riviera **16**

3,7,8,9,12,14

Flan di melanzane e ricotta, salsa di pomodoro montata alle erbe, crema di bufala **14**

1,8,11,12

Pasta & Risotti

Paccheri di pasta fresca, ragù di astice in salsa di datterino giallo, crema di mozzarella di bufala al limone **22**

1;5;11;12

Fregola alla pescatora profumata al limone **20**

1,4,5,9,10,11,12

Tagliolino di pasta fresca, Battuto di gamberi, la sua bisque e tartufo nero **22**

1;9;10;11;12

Culurgiones, burro, salvia, asparagi e bottarga **20**

1;8;11;12;14

Tonnarello di pasta fresca al pomodoro fresco e basilico **12**

1;4;12

Gnocchetto con ragù di maialino, zafferano, fonduta di parmigiano **20**

*1,11,12

Piatti Principali di Mare

Trancio di Pesce Spada su insalata di pomodori, cetrioli, olive taggiasche e olio al basilico **24**

9;12;14

Fritto di gamberi e calamari **25**

1;5;9;10;11

Polpo in doppia cottura, maionese all'acciuga, crema di patate timo e rosmarino, cipolla brasata al miele **24**

1;10;11;12;14

Pescato del giorno, gazpacho di pomodorini gialli, bisque di gambero viola, scarola al burro **25**

*5;9;11;12

Piatti Principali di Terra

Polpettine di manzo fritte **10**

1;8;11;12;14

Polpettine di manzo al sugo **12**

1;8;11;12;14

Anatra in doppia cottura, soffice di patate, coulis di prugna, belga arrostita **22**

7;11;12;

Entrecote alla griglia, Pak-Choi , olio al basilico, maionese alla senape **24**

3;7;11;12;14

Bun di nostra produzione, burger, maionese, provola affumicata, pomodoro, bacon, lattuga **16**

1;3;4;8;11;12;14

Insalate

Mozzarella di bufala, pomodorini marinati al basilico e prosciutto crudo locale **16**

11,12

Lattuga, pollo in doppia cottura, maionese al parmigiano, pancetta croccante e tarallo sbriciolato **16**

1,8,11

Contorni

Chips di patate fresche **5**

Insalata mista **6**

Dolci

Tiramisù **7**

1;8;11

Seadas **8**

1,8,11

Panna cotta alla menta, crumble cacao amaro e polvere di menta **7**

1,2,11

Tortino al cioccolato con crema inglese **9**

1;2;8;11

Tagliata di fragole con panna montata **9**

1. Glutine, 2. Noci, 3. Mostarda, 4. Sesamo, 5. Crostacei, 6. Arachidi, 7. Sedano, 8. Uova, 9. Pesce, 10. Molluschi, 11. Latticini, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Soya

Servizio 15%

Premium Partner



Catte Auto

Companeat

il giusto mix di ingredienti