

BEVANDE

Acqua naturale 3 "San Benedetto fonte Scorzé"	Cappuccino 3
Acqua frizzante 3 "San Benedetto fonte Scorzé"	Coca Cola 3
Acqua frizzante "Perrier" 33cl 3	Fanta 3
Calice di vino 7	Acqua Tonica 3
Calice di Champagne "Laurent Perrier" 14	Crodino 3
Calice di Franciacorta "Alma Bellavista" 10	Tè alla pesca bio 4
Digestivo 4	Succo di mela bio 4
Grappa 6	Soda al pompelmo 3
Caffè 2	

COCKTAILS

Gin Tonic 10	Aperol Spritz 8
Gin Tonic Premium 15	Campari Spritz 8
Americano 10	Hugo Spritz 8
Negroni 10	L'analcolico "Malidea" 8
Coperto 3	

Per dettagli sulla presenza di allergeni nei nostri piatti, il personale di sala è a vostra disposizione per fornire tutte le informazioni necessarie.

DEGUSTAZIONE

Tartare di scampo
Tartufo nero

Baccalà mantecato e fritto
Gazpacho di datterino giallo, cipolla rossa in agrodolce, pesto al prezzemolo polvere di olive nere

Tentacoli di Polpo arrosto
Salsa alla "Luciana", foglia di capperi e pomodorino

Gnocchetti ai gamberi rossi
Zafferano

Tiramisù al caffè speciale

70 pp.

Il menù degustazione si intende per tutti i commensali.

CRUDI DI MARE

Piatto firma
Plateau royal 48
2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 allievi, 2 ostriche del giorno, 2 ostriche Gillardeau

Selezione di ostriche

Diomedea (Puglia) cad.6
Gillardeau (Francia) cad.6
Belon n.00 (Francia) cad.6
Ostrica del giorno cad.6

Carpaccio di pescato 8 per 100 gr.

Crostini di pane, burro salato al limone, capperi in fiore e pomodoro confit

Morus caviale 10 grammi 25
..... 30 grammi 70

Caviale Baikal riserva, blinis e burro salato aromatizzato al limone

Frutti di mare

Scampo cad.6
Gambero rosso cad.6
Allievo cad.3

ANTIPASTI

Piatto firma

Lingotti di salmone affumicato 22
Zucchine fritte, stracciatella e polvere di olive nere

Tartare di tonno rosso 18
Mandorla, pomodoro e olive

Tartare di scampo 25
Tartufo nero

Acciughe del Mar Cantabrico 18
Crostoni, stracciatella e pomodoro confit

Piatto firma

Carpaccio di sarago 25
Crostoni di pane, burro salato al limone, capperi in fiore e pomodoro confit

Caprese #vegetariano 15
Mozzarella di Gioia DOP "Gioiella" e pomodori Azienda "La pietra"

Burrata "Gioiella" #vegetariano 15
Pappa al pomodoro e basilico

Jamon iberico 28
Jamon de Bellota 100% iberico

COTTI

Piatto firma

Baccalà fritto 22
Gazpacho di datterino giallo, cipolla rossa, pesto al prezzemolo e polvere di olive nere

Polpette di pesce 18
Fave novelle e limone

Astice alla catalana 58
Pomodori, cipolla, seadano e capperi

Piatto firma

Tentacoli di Polpo arrosto 22
Salsa alla "Luciana", capperi e pomodoro

Seppioline arrosto 18
Alla Nerano, zucchine e nero di seppia

Parmigiana di melanzana #vegetariano 18
Melanzana, datterino rosso, parmigiano e pesto al prezzemolo

Speciali del giorno

Tartare di scampo
Caviale e zuccina
25

Ventresca di tonno rosso
Cime di rapa, aglio, olio e peperoncino
25

Burrata "Gioiella"
Tartufo nero
15

PASTA

Piatto firma

Paccheri al dente 22
Datterino giallo, olive, capperi e panfritto
Minimo per due

Tagliolini alle vongole 20
Bottarga e salicornia

Gnocchetti ai gamberi rossi 22
Tartufo nero e parmigiano

Orecchiette ai frutti di mare 20
Crumble al peperoncino

Piatto firma

Linguina all'astice 29
Minimo per due

Spaghetti cozze e gambero rosso 22
Aglio, olio e peperoncino

Ravioli con tartufo nero 20
Manzo e parmigiano

Spaghetti tre pomodori #vegetariano .. 18
Basilico e crumble di parmigiano

Pasta del giorno

Tubettini allo scorfano
Ragù di scorfano
22

Tagliolini al riccio
Prezzemolo
25

Tagliolino King Crab
Datterino giallo e basilico
38

SECONDI

Piatto firma

Filetto di pescato del giorno 25
Millefoglie di patata e "Guazzetto"

Orata alla Mediterranea 68
Cotto al forno con pomodori, olive e capperi
Consigliato per 2 persone

Filetto di rombo 28
Salsa "Mugnaia" e carciofi

Filetto di manzo 32
Millefoglie di patata e fondo bruno

Piatto firma

Frittura di calamari 22
Zucchine e maionese lime e zenzero

Spigola al sale 68
Cotto al forno in crosta di sale, foglie di basilico e olio Mimì
Consigliato per 2 persone

Pescato del giorno 8 per 100 gr.
Cotto al forno in crosta di sale oppure alla mediterranea

CONTORNI

Patate al forno 8

Cicoria ripassata, uvetta e pinoli 8

Cime di rapa AOP 8

Spinaci al limone 8