



# menu

autunno 2020

Tutti i piatti del menu sono riproducibili in versione take-away,  
tranne quelli contrassegnati da ~~X~~.

In mancanza di prodotti freschi useremo prodotti surgelati di ottima qualità.

In seguito alla nuova normativa comunitaria "Regolamento dell'Unione europea 1169/2011" vi alleghiamo qui di seguito il "foglietto illustrativo degli allergeni".

È obbligatorio, infatti, avvisare i clienti che i piatti prodotti in questo ristorante possono contenere uno o più elementi fra quelli elencati qui sotto. Il personale di sala sarà a vostra completa disposizione per ogni dubbio e informazione. È inoltre da tenere in considerazione che il sedano, allergene n.9, e i crostacei, allergene n.2, sono presenti in molte preparazioni, in quanto viene utilizzato un brodo ricavato per infusione di sedano, carota, cipolla e crostacei in acqua bollente.

Non esitate a chiedere al personale la possibilità di eliminare l'allergene dal piatto, pur sapendo che tutti gli ingredienti sono lavorati all'interno della medesima cucina ed è, pertanto, presente la possibilità di contaminazione incrociata. Ci teniamo a far sapere ai nostri ospiti che nella preparazione di ogni pietanza viene garantita la massima attenzione, in modo tale che gli ingredienti non si mischino, se non richiesto dalla ricetta.

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti a base di latte (lattosio)
8. frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

# MENU DEGUSTAZIONE "TRADIZIONE"

Acquario di mare

Gamberoni Dorati 2020

Ravioli ripieni di burrata con gambero rosso di Mazara del Vallo, crema di porcini e olio al prezzemolo

Trancio di branzino dry-aged alla brace con broccoletti scottati, estratto di prezzemolo e aringa affumicata

Tiramisù

Menu e coperto € 60,00 a persona escluse bevande.

Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di uno stesso tavolo lo scelgono e, per questioni di servizio, entro e non oltre le 21.15.



# MENU DEGUSTAZIONE "CREATIVO" ✕

Insalata di Mare

(tartar di gambero rosso di Mazara del Vallo agli agrumi e zenzero con mandorle, maionese d'ostrica, alga wakame e salanova)

Ostrica Tarbouriech gigante alla brace con zucca,  
dashi di cipolla e alloro

Risotto al nero con seppia cruda,  
foglie di capperi e verbena odorosa

Spaghetti di Gragnano 'Gerardo di Nola' alle vongole veraci  
nostrane con mandorle affumicate e aglio nero

Anguilla alle spezie laccata ai lamponi e cardoncelli al miso

Babà all'Acqua di Cedro Nardini con sorbetto alla melagrana  
e panna acida alla vaniglia Bourbon del Madagascar

Menu e coperto € 75,00 a persona escluse bevande.

Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di uno stesso tavolo lo scelgono e, per questioni di servizio, entro e non oltre le 21.15.



## **OSTRICHE**

Fine 'Vert' Dousset cal.3

€ 4

Krystale cal.2

€ 5

La Perla del Delta Tarbouriech cal.2

€ 8

## **CROSTACEI**

Scampo di Porcupine

€ 3

Gambero rosso di Mazara del Vallo

€ 2

Mazzancolla del Mediterraneo

€ 2

## **CARPACCI**

Salmone Kvitsoy affumicato

€ 10

Tonno rosso Ikejime  
dell'Adriatico

€ 15

Pesce spada dell'Adriatico

€ 13

Alici dell'Adriatico marinate

€ 8



## ANTIPASTI CRUDI

Acquario di Mare  
(selezione delle nostre crudità, ostriche escluse)

€ 24

Insalata di Mare  
(tartar di gambero rosso di Mazara del Vallo agli agrumi e  
zenzero con mandorle, maionese d'ostrica, alghe wakame e salanova)

€ 20

Sashimi di tonno rosso Ikejime dell'Adriatico, ravanelli fermentati,  
mela verde, alghe wakame, salsa ponzu e aneto

€ 18

## ANTIPASTI COTTI

Marecotto

€ 16

Gamberoni Dorati 2020

€ 15

Ostrica Tarbouriech gigante alla brace con zucca,  
dashi di cipolla e alloro

€ 15

Capesante scottate con finferli, olio al basilico  
e salsa di funghi fermentati

€ 16

## PRIMI

Risotto al nero con seppia cruda, foglie di capperi e verbena odorosa (min. 2 persone) ✕

€ 16

Ravioli ripieni di burrata con gambero rosso di Mazara del Vallo, crema di porcini e olio al prezzemolo

€ 16

Spaghetti di Gragnano 'Gerardo di Nola' alle vongole veraci nostrane con mandorle affumicate e aglio nero ✕

€ 18

Gnocchi morbidi di zucca con granchio blu della Laguna, salsa del suo corallo e rosmarino

€ 16

## SECONDI

Scamponi Porcupine al burro, morbido di zucca e tartufo nero uncinato

€ 35

Anguilla alle spezie laccata ai lamponi e cardoncelli al miso

€ 25

Filetto di branzino dry-aged alla brace con broccoletti scottati, estratto di prezzemolo e aringa affumicata

€ 20

Baccalà alla vicentina

€ 16



# NON SOLO PESCE

## ANTIPASTI

Carpaccio di manzo con finferli marinati

€ 12

Tortino ai funghi con fonduta di Verde di Montegalda

€ 10

## PRIMI

Tagliolini all'uovo con ragout di fagiano ✕

€ 14

Ravioli ripieni di burrata con crema di porcini, olio al prezzemolo  
e ricotta affumicata

€ 12

## SECONDI

Costata o Fiorentina di Scottona Veneta

€ 5 / hg.



## DESSERT

(Riproducibili in versione take-away senza le componenti gelato/neve)

Tiramisù

€ 6

Consigliamo un calice di: Torcolato D.O.C. 2013 € 8,00

Babà all'Acqua di Cedro Nardini con sorbetto alla melagrana  
e panna acida alla vaniglia Bourbon del Madagascar

€ 8

'Foresta Nera'

cake e namelaka al cioccolato fondente, panna, amarene,  
gel di ciliegia, sorbetto alla marasca e neve di pino mugo

€ 8

Consigliamo un calice di: Recioto della Valpolicella D.O.C.G. 2017 € 8,00

Spuma di mandorle e nocciole con sorbetto alla zucca,  
composta di fichi e zenzero e cialda di mais al cacao

€ 8

Consigliamo un calice di: Sauternes A.S.C. 2016 € 6,00

## GELATI & SORBETTI X

Gelato al caramello salato

€ 4

Gelato al malaga

€ 4

Sorbetto al frutto della passione

€ 4

Sorbetto alla pera

€ 4

