



menu

autunno 2022



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

*In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità.

COPERTO € 6



MENU DEGUSTAZIONE " I NOSTRI CLASSICI "

Acquario di mare

o

Marecotto

Gamberoni Dorati 2022

Ravioli del plin ripieni di zucca con gambero rosso di Mazara del Vallo crudo,
demi-glace di pesce e cerfoglio

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace
con broccoletti pugliesi ed estratto di prezzemolo all'aringa affumicata

Tiramisù

€ 65 a persona esclusi coperto e bevande.

Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di uno stesso tavolo lo scelgono
e, per motivi di servizio, entro e non oltre le 21.15 (13.15 per il servizio del pranzo).



MENU DEGUSTAZIONE

" OMAKASE "

Questa parola giapponese significa letteralmente "mi fido di te": mi fido del cuoco che metodicamente e maniacalmente bilancia tutti i sapori e le consistenze cercando di avvicinarsi il più possibile alla massima espressione di ogni singolo ingrediente.

L'equilibrio viene creato non solo all'interno del piatto, ma del menu intero: ogni elemento viene armonizzato con ciò che lo precede e che lo segue.

Pertanto, per questo menu, non è possibile effettuare variazioni.

Sashimi di ricciola ikejime dell'Adriatico con salsa ponzu alla melagrana, alghe, uova di trota e olio al sesamo

Insalata di granchio blu al rosmarino su cialda croccante ai crostacei con finferle, miso e maionese all'erba cipollina

Risotto al nero mantecato ai pinoli con seppia cruda, yuzu, sedano e bottarga

Gyoza ripieni di garusoli e zenzero con dashi di verza e olio di verbena odorosa

Sogliola kabayaki con radicchio crudo e fermentato, aceto di riso e pomelo

Mousse leggera al cioccolato fondente e fegato di seppia con miyagawa, croccante al sesamo e gelato al miso

€80 a persona esclusi coperto e bevande.

Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di uno stesso tavolo lo scelgono e, per motivi di servizio, entro e non oltre le 21.15 (13.15 per il servizio del pranzo).

OSTRICHE

"I gioielli di Lucrezia" cal. 3 Emilia Romagna, Italia
€ 7

"San Dalia" cal. 3 Sardegna, Italia
€ 5

Speciale "Hamel et Fils" cal. 1 Normandia, Francia
€ 7

Speciale "Louet Feisser" cal. 2 Carlingford, Irlanda
€ 7

CROSTACEI

Scampo di Porcupine
€ 3

Gambero rosso di Mazara del Vallo
€ 2

Mazzancolla del Mediterraneo
€ 2

CARPACCI

Salmone biologico affumicato
€ 14

Alici dell'Adriatico marinate
€ 8

Pesce Spada Ikejime dell'Adriatico
€ 16

Prosciutto di Tonno Rosso Ikejime
(40 gr.)
€ 15

ANTIPASTI CRUDI

Acquario di Mare
(selezione delle nostre crudità, ostriche escluse)
€ 30

Sashimi di ricciola ikejime dell'Adriatico con salsa ponzu alla melagrana,
alghe, uova di trota e olio al sesamo
€ 20

ANTIPASTI COTTI

Marecotto
€ 20

Gamberoni Dorati 2022
€ 16

Insalata di granchio blu al rosmarino su cialda croccante ai crostacei
con finferle, miso e maionese all'erba cipollina
€ 16

PRIMI

Risotto al nero mantecato ai pinoli con seppia cruda, yuzu, sedano e bottarga
(min. 2 persone)
€ 18

Spaghetti di Gragnano "Gerardo di Nola" alle vongole veraci e crumble di pane
€ 18

Gyoza ripieni di garusoli e zenzero con dashi di verza e olio di verbena odorosa
€ 16

Ravioli del plin ripieni di zucca con gambero rosso di Mazara del Vallo crudo,
demi-glace di pesce e cerfoglio
€ 16

SECONDI

Aragosta al burro con topinambur, Parmigiano e tartufo nero
€ 40

Sogliola kabayaki con radicchio crudo e fermentato, aceto di riso e pomelo
€ 25

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace
con broccoletti pugliesi ed estratto di prezzemolo all'aringa affumicata
€ 25

Il nostro pescato: fresco e dry-aged
La tipologia di pesce e il prezzo variano a seconda della disponibilità

NON SOLO PESCE

ANTIPASTI

Prosciutto San Daniele D.O.P. 20 mesi
con radicchio di Treviso marinato e crostone di pane
€ 14

Salame Rosa Presidio Slow Food
con finferli marinati e crostone di pane
€ 14

Tortino ai funghi con fonduta di robiola di Roccaverano
€ 10

PRIMI

Tagliolini alle carrube con ragout di fagiano
€ 14

Ravioli del plin ripieni di zucca e ricotta affumicata
€ 12

SECONDI

Costata e tagliata di Scottona Veneta
€ 6 / hg.

DESSERT

Tiramisù

€ 6



Consigliamo un calice di: Torcolato D.O.C. 2015 € 8

Crostatina con mela tatin, ganache alle arachidi e gelato alla cannella

€ 8



Consigliamo un calice di: Moscato Terre Siciliane D.O.C. 2016 € 6

Spuma alle castagne e vaniglia con sorbetto al lampone
e cialda soffiata di mais al cacao

€ 8



Consigliamo un calice di: Passito Fiordilej I.G.T. 2016 € 6

Mousse leggera al cioccolato fondente e fegato di seppia
con miyagawa, croccante al sesamo e gelato al miso

€ 10



Consigliamo un calice di: Madoro I.G.T. 2018 € 8

GELATI & SORBETTI

Sorbetto al frutto della passione € 4

Sorbetto alla pera € 4

Gelato alla panna acida e vaniglia con pere al vino rosso € 5

Gelato alla nocciola di Piemonte I.G.P. € 5