



# menu

autunno 2024



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

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 21.00 (13.00 per il servizio del pranzo).

## “ I NOSTRI CLASSICI ”

Acquario di mare

o

Marecotto

Gamberoni Dorati 2024

Ravioli del plin ripieni di zucca con cicale di mare marinate al lime,  
demiglance di pesce e olio al cerfoglio

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace con estratto  
di prezzemolo, broccolo pugliese, alici e pil pil

Tiramisù

€ 70 a persona incluso coperto, escluse bevande.



# MENU DEGUSTAZIONE

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 21.00 (13.00 per il servizio del pranzo).

Per questo menu a degustazione, è caldamente consigliata la prenotazione anticipata in caso di numero superiore alle 4 persone.

## “ Mare Nostrum ”

Sashimi di tonno ikejime, ponzu di finger lime, uva, caviale di aringa e mandorla

Insalatina di granchio blu con trombette dei morti e aglio orsino

Risotto di pesce “molo”, lattuga di mare e zenzero, cavolfiore e caviale

Culurgiones ripieni di anguilla affumicata e lardo, brodo di funghi fermentati e verbena odorosa

Branzino ikejime dry-aged alla brace, mandorle, cavolo nero e cipolla

“Pane, caviale e nocciole”

chantilly alle nocciole bruciate, spuma e biscotto di pane,  
gelato alla panna acida, polvere di porcino e caviale

€ 95 a persona incluso coperto, escluse bevande.



## OSTRICHE

Speciale "Hamel et Fils" cal. 2 Normandia, Francia  
€ 7

Speciale "Gillardeau" cal. 2 Marennes Oléron, Francia  
€ 9

Speciale "Louet Feisser" cal. 2 Carlingford, Irlanda  
€ 8

Speciale "Prieur" cal. 2 Etang de Thau, Francia  
€ 9

## CROSTACEI

Scampo di Porcupine  
€ 3

Gambero rosso di Mazara del Vallo  
€ 3,5

Mazzancolla del Mediterraneo  
€ 3

## CARPACCI

Salmone biologico affumicato  
€ 14

Tonno ikejime dell'Adriatico  
€ 18

Ricciola ikejime  
€ 18

## ANTIPASTI CRUDI

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

Sashimi di tonno ikejime, ponzu di finger lime, uva, caviale di aringa e mandorla  
€ 26

## ANTIPASTI COTTI

Marecotto  
€ 20

Gamberoni Dorati 2024  
€ 16

Insalatina di granchio blu con trombette dei morti e aglio orsino  
€ 22

## PRIMI

Risotto di pesce "molo", lattuga di mare e zenzero, cavolfiore e caviale

(min. 2 persone)

€ 30

Spaghetti Gerardo di Nola alle cime di rapa con cozze grigliate, olive e pinoli

€ 16

Ravioli del plin ripieni di zucca con cicale di mare marinate al lime,  
demiglance di pesce e olio al cerfoglio

€ 18

Culurgiones ripieni di anguilla affumicata e lardo, brodo di funghi fermentati e  
verbena odorosa

€ 20

## SECONDI

Aragosta dell'isola di Sant'Elena al vapore,  
con dashi di lattuga, olio all'aneto, porro e mela cotogna

€ 35

Branzino ikejime dry-aged alla brace, mandorle, cavolo nero e cipolla

€ 35

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace con estratto  
di prezzemolo, broccolo pugliese, alici e pil pil

€ 25

Il nostro pescato dry-aged  
la tipologia di pesce e il prezzo variano a seconda della disponibilità  
da € 30



# NON SOLO PESCE

## ANTIPASTI

Prosciutto di Parma D.O.P. 30 mesi  
con verdure marinate e crostone di pane

€ 14

Tortino ai funghi con fonduta di morlacco Caseificio Basso (Colceresa)

€ 10

## PRIMI

Tagliolini all'uovo con ragout di fagiano cacciato

€ 14

Ravioli del Plin ripieni di zucca con ricotta affumicata

€ 14

## SECONDI

Costata e tagliata di Scottona

€ 6 / hg.



## DESSERT

Tiramisù

€ 8



Consigliamo un calice di: Torcolato D.O.C. 2021 € 8

Crostata alla mela tatin con gelato allo yogurt e melagrana

€ 8



Consigliamo un calice di: il Gelso di Lapo, Colli Euganei D.O.C.G. 2018 € 8

Spuma di mandorle e cocco con sorbetto al cioccolato e frutti di bosco

€ 8



Consigliamo un calice di: Malvasia delle Lipari naturale D.O.C. 2021 € 8

“Pane, caviale e nocciole”

chantilly alle nocciole bruciate, spuma e biscotto di pane,  
gelato alla panna acida, polvere di porcino e caviale

€ 16



Consigliamo un calice di: Tore delle Signore D.O.C. 2021 € 8

## GELATI & SORBETTI

Sorbetto al frutto della passione € 4

Sorbetto alla pera € 4

Gelato al pistacchio di Bronte € 6

Gelato alla yogurt e kumquat in confit € 6