

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

È obbligo infatti avvisare i clienti che i piatti prodotti in questo ristorante possono contenere uno o più prodotti elencati qui di seguito. Il personale di sala sarà a vostra disposizione per ogni dubbio e informazione. Da tenere presente che il sedano, allergene n. 9 e i crostacei, allergene n. 2 sono presenti in molte preparazioni, in quanto utilizziamo un brodo ricavato per infusione di sedano, carota, cipolla e crostacei in acqua bollente. Non esitate a chiedere al nostro personale di sala la possibilità di eliminare l’allergene dal piatto, sempre se è possibile, 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 qualsiasi piatto viene comunque 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, cioè: 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 (incluso lattosio)
8. 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.



Ostriche

'Peter Pan' cal.6

Maison David Hervè, Marennes (Francia)

€2,00

'Fine' cal.2

Maison David Hervè, Marennes (Francia)

€4,00

Speciale 'Gillardeau' cal.3

Gérard Gillardeau, Marennes (Francia)

€5,00

'Royale' cal.3

Maison David Hervè, Marennes (Francia)

€7,00

Grand Cru 'Regal Selection Or' cal.3

La Famille Boutrais, Westport (Irlanda)

€7,00

'La Perla del Delta' cal.2

Tarbouriech, Scardovari (Italia)

€8,00

* Da disciplinare, il calibro è l'unità di misura delle ostriche concave ed è definito in rapporto al suo peso. Esso va da 5 a 0: più il numero è piccolo, più l'ostrica è grande. Un calibro 5 corrisponde ad un'ostrica tra i 30 e i 45 gr. Un calibro 0 corrisponde ad un'ostrica di oltre 150gr.



Menu degustazione 'La Tradizione'

Acquario di mare

Gamberoni dorati 2019

Ravioli del Plin ripieni di carciofi con gambero rosso di Mazara del Vallo
e fonduta delicata di Taleggio

Filetto di branzino alla brace con estratto di prezzemolo e radicchio di Treviso grigliato

Classico tiramisù

Menu e coperto €55,00 a persona escluso bevande.

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



Menu degustazione creativo

'The Dark Side Of The Cuttlefish'

seppia cruda, maionese del suo fegato, sedano, polvere di cavolo nero

Rombo, beurre blanc, tartufo e caviale di aringa affumicata

Linguine di Gragnano 'Gerardo di Nola' alla busara di crostacei e scampi crudi

Ramen di trippa di baccalà, noodles alle castagne e uova di salmone
in brodo di funghi e limoni fermentati

Anguilla selvaggia alle spezie laccata all'arancia con radicchio di Treviso grigliato e fermentato
ed emulsione di pistacchi al profumo di arancia

Namelaka al cioccolato fondente con biscotto al caramello salato,
gelato alle arachidi e spuma di cioccolato bianco alla salvia

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

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



Non solo pesce

Antipasti

Carpaccio di manzo con radicchio di Treviso marinato

€ 12,00

Pancetta 'Podere Cadassa' con i nostri sott'oli e crostone di pane

€ 15,00

Tortino al broccolo fiolaro su fonduta di Verde di Montegalda

€ 10,00

Primi Piatti

Tagliolini all'uovo al ragout di fagiano

€ 14,00

Tagliolini all'uovo con cime di rapa e paprika affumicata

€ 12,00

Ravioli del Plin ripieni di carciofi su fonduta delicata di Taleggio e ricotta affumicata

€ 14,00

Secondi Piatti

Alla brace:

tagliata, costata, fiorentina di Scottona Veneta

€ 5,00 /hg



Antipasti Crudi di Pesce

Acquario di mare

crostacei, carpacci di pesce, ostriche

€ 25,00

Scampi crudi

€ 18,00

'Insalata di mare'

tartar di gambero rosso di Mazara del Vallo al profumo di zenzero e agrumi
con mandorle e maionese d'ostrica

€ 22,00

'The Dark Side Of The Cuttlefish'

seppia cruda, maionese del suo fegato, sedano, polvere di cavolo nero

€ 20,00

Antipasti Cotti di Pesce

Gamberoni dorati 2019

€ 15,00

'Marecotto'

€ 16,00

Rombo, beurre blanc, tartufo e caviale di aringa affumicata

€ 22,00

Spuma di zucca con capesante scottate, guanciaie croccante e paprika affumicata

€ 16,00



Primi Piatti

Risotto alle alici del Mar Cantabrico con creme fraîche, nocciole piemontesi IGP e origano

(min. due persone)

€ 18,00 a porzione

Linguine di Gragnano 'Gerardo di Nola' alla busara di crostacei e scampi crudi

€ 18,00

Ravioli del Plin ripieni di carciofi con gambero rosso di Mazara del Vallo
e fonduta delicata di Taleggio

€ 16,00

Tagliolini all'uovo con cime di rapa, cozze pugliesi e bottarga

€ 16,00

Ramen di trippa di baccalà, noodles alle castagne e uova di salmone
in brodo di funghi e limoni fermentati

€ 16,00

Secondi Piatti

Il pescato del giorno alla brace o al forno (min. due persone)

a partire da € 20,00 a porzione

Aragosta dell'Isola di S. Elena al burro e tartufo nero dei Colli Berici con purè di sedano rapa

€ 35,00

Anguilla selvaggia alle spezie laccata all'arancia con radicchio
di Treviso grigliato e fermentato ed emulsione di pistacchi

€ 24,00

Baccalà alla vicentina

€ 16,00

*In mancanza di prodotti freschi si usano prodotti surgelati di ottima qualità.



Dessert

'Basque Cheesecake' con sorbetto al mandarino e salsa alla cannella | € 8,00

Consigliamo un calice di: Moscato Rosa D.O.C. 2017 | Zeni | € 10,00

Panettone artigianale e zabaione espresso | € 8,00

Consigliamo un calice di: Malvasia delle Lipari D.O.C. 2013 | Colosi | € 6,00

Classico tiramisù | € 6,00

Consigliamo un calice di: 'L'Eremita' Recioto della Valpolicella D.O.C.G. 2017 | Ca' Rugate | € 8,00

Namelaka al cioccolato fondente, con biscotto al caramello salato,
gelato alle arachidi e spuma di cioccolato bianco alla salvia | € 8,00

Consigliamo un calice di: 'Plasir' Rosso I.G.T 2017 | Zaccagnini | € 6,00

Spuma di zucca e mandorle con sorbetto alla mostarda e mais soffiato al cacao | € 8,00

Consigliamo un calice di: Riesling 'Kabinett' 2016 | Meulenhof | € 6,00

Sorbetti & Gelati

Sorbetto al frutto della passione € 4,00

Sorbetto ai frutti di bosco € 4,00

Gelato alle nocciole piemontesi I.G.P. € 4,00

Gelato al cioccolato fondente 70% Guanaja Valrhona € 4,00

