



menu

estate 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 ripieni di burrata con gambero rosso di Mazara del Vallo,
crema di pomodorini confit e olio al basilico

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace
con dai-dai ponzu e zucchina in salsa mole

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.



MENU DEGUSTAZIONE

" MARE NOSTRUM "

"Insalata di seppia"

seppia cruda, salsa del suo nero, prezzemolo, maionese d'ostrica, sedano e cipolla all'aceto, insalata liquida al dashi di latte

"Capasanta alla parmigiana"

capasanta scottata, melanzane marinate in olio al basilico, acqua di pomodoro arrosto e spuma fredda di Parmigiano Reggiano

Tortelli ripieni di moscioli di Portonovo con estratto di zucchine all'origano

Spaghetti di Gragnano "Gerardo di Nola" con garum di alici, lievito e burro, gamberi gobbetti crudi, bottarga e polvere d'alga

"Pesce spada à la royale"

arrosto di pesce spada dry-aged lardellato e ripieno di funghi con porro alla brace e fondo bruno al porto

"Mare dolce mare"

mousse leggera al cioccolato bianco e alga, caramello salato, crumble al gambero rosso di Mazara del Vallo, caviale Cru Royale e sorbetto allo yuzu

€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.

OSTRICHE

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

Speciale "Louet Feisser" cal. 2 Irlanda
€ 6

Speciale "Louis" cal. 1 Irlanda
€ 8

CROSTACEI

Scampo di Porcupine
€ 4

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

"Insalata di seppia"
seppia cruda, salsa del suo nero, prezzemolo, maionese d'ostrica,
sedano e cipolla all'aceto, insalata liquida al dashi di latte
€ 18

ANTIPASTI COTTI

Marecotto
€ 20

Gamberoni Dorati 2022
€ 16

"Capasanta alla parmigiana"
capasanta scottata, melanzane marinate in olio al basilico,
acqua di pomodoro arrosto e spuma fredda di Parmigiano Reggiano
€ 16

PRIMI

Linguine di Gragnano "Gerardo di Nola" con garum di alici, lievito e burro,
gamberi gobbetti crudi, bottarga e polvere d'alga

€ 20

Tortelli ripieni di moscioli di Portonovo con estratto di zucchine all'origano

€ 16

Ravioli ripieni di burrata con gambero rosso di Mazara del Vallo,
crema di pomodorini confit e olio al basilico

€ 16

SECONDI

Aragosta al burro e melanzana mediterranea

€ 35

"Pesce spada à la royale"

arrosto di pesce spada dry-aged lardellato e ripieno di funghi
con porro alla brace e fondo bruno al porto

€ 30

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace
con dai-dai ponzu e zuccina in salsa mole

€ 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 spugnole marinate e crostone di pane
€ 14

Pancetta 'Podere Cadassa' con spugnole marinate
e crostone di pane
€ 12

Tortino alle erbe con fonduta di robiola di Roccaverano
€ 10

PRIMI

Tagliolini alle carrube con ragout di fagiano
€ 14

Ravioli ripieni di burrata con crema di pomodorini confit
e olio al basilico
€ 12

SECONDI

Costata e tagliata di Scottona Veneta
€ 6 / hg.

DESSERT

Tiramisù

€ 6



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

Bignè con chantilly alle noci pecan e lamponi

€ 8



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

Spuma alla nocciola e cacao con sorbetto alla ciliegia, amarene
e cialda soffiata di mais al cacao

€ 8



Consigliamo un calice di: Fior d'Arancio Colli Euganei D.o.C.G. 2016 € 8

"Mare dolce mare"

mousse leggera al cioccolato bianco e alga, caramello salato,
crumble al gambero rosso di Mazara del Vallo,
caviale Cru Royale e sorbetto allo yuzu

€ 15



Consigliamo un calice di: Ramandolo D.O.C.G. 2013 € 8

GELATI & SORBETTI

Sorbetto al frutto della passione € 4

Sorbetto al limone e basilico € 4

Gelato allo yogurt € 5

Gelato al cioccolato fondente 70% Guanaja Valrhona € 5