



menu

estate 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 ripieni di granchio blu e burrata, crema di pomodori confit e olio al basilico

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace, con estratto di prezzemolo, aringa e zuccina in salsa scapece di pistacchi

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.

“ LEVANTE ”

Sashimi di ricciola, emulsione d'ostrica, caviale, olio all' aneto e salsa di cetriolo

Cocktail di granchio blu con anguria al miso

Culurgiones ripieni di Corba Rossa del Gargano e zenzero,
dashi di pomodoro datterino e mandorle di Noto

Spaghetti di Gragnano "Gerardo di Nola" con garum di alici e burro,
furikake e gamberi gobbetti crudi al lime

Rana pescatrice dry-aged à la Royale, lardo, salvia e caffè,
con cardoncelli e prugna acida

"Mare dolce mare"

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

€ 90 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 "Cocollos" cal. 2 baia di Donegal, Irlanda
€ 8

Speciale "Mamer" cal. 2 Olbia, Italia
€ 6

CROSTACEI

Scampo di Porcupine
€ 3

Gambero rosso di Mazara del Vallo
€ 3,5

Mazzancolla del Mediterraneo
€ 3

CARPACCI

Salmone biologico affumicato
€ 14

Pesce spada dell'Adriatico
€ 18

ANTIPASTI CRUDI

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

Sashimi di ricciola, emulsione d'ostrica, caviale, olio all' aneto e salsa di cetriolo
€ 26

ANTIPASTI COTTI

Marecotto
€ 20

Gamberoni Dorati 2024
€ 16

Cocktail di granchio blu con anguria al miso
€ 22

PRIMI

Tagliolini all'uovo, peperoni, olive, pinoli e cozze
€ 18

Spaghetti di Gragnano "Gerardo di Nola" con garum di alici e burro,
furikake e gamberi gobbetti crudi al lime
€ 18

Ravioli ripieni di granchio blu e burrata, crema di pomodori confit e olio al basilico
€ 16

Culurgiones ripieni di Corba Rossa del Gargano e zenzero,
dashi di pomodoro datterino e mandorle di Noto
€ 18

SECONDI

Aragosta dell'Isola di Sant'Elena alla brace,
con la sua testa farcita di ceci e melanzana babaganoush
€ 35

Rana pescatrice dry-aged à la Royale, lardo, salvia e caffè
con cardoncelli e prugna acida
€ 35

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace, con estratto
di prezzemolo, aringa e zuccina in salsa scapece di pistacchi
€ 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

€ 14

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

€ 14

SECONDI

Costata e tagliata di Scottona Veneta

€ 6 / hg.

DESSERT

Tiramisù

€ 8



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

Millefoglie con ganache montata al miso,
pralinato di arachidi salate e lamponi

€ 8



Consigliamo un calice di: Vin Santo di Gambellara D.O.C. 2015 € 8

Spuma di noci pecan con sorbetto al cocco, ribes
e cialda soffiata di mais al cacao

€ 8



Consigliamo un calice di: Grillo passito 2019 € 8

"Mare dolce mare"

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

€ 15



Consigliamo un calice di: Sauternes 2022 € 8

GELATI & SORBETTI

Sorbetto al frutto della passione € 4

Sorbetto alla ciliegia € 4

Gelato al pistacchio di Bronte € 6

Gelato alla panna e vaniglia con fragole confit € 6