

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.



Menu degustazione 'La Tradizione'

Acquario di mare

Gamberoni dorati 2019

Ravioli di King Crab 'alla busara'

Filetto di branzino alla brace, asparagi grigliati, estratto di prezzemolo

Il 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 motivi di servizio, entro e non oltre le 21.15*



Menu degustazione 'Creativo'

Sashimi di tonno, primizie in salamoia, spezie e olio all'aglio orsino

King Crab scottato al burro, asparagi e maionese all'aneto

Linguine di Gragnano 'Gerardo di Nola', fegato di merluzzo e limone candito

Gnocchi alle erbe spontanee con ostrica pochè su fonduta di Roquefort
(Selezionato per noi dalla Premiata Casa del Parmigiano di Marostica)

Filetto di rana pescatrice con il suo foie gras, mostarda di fragole e bietta grigliata

'Fiori'

gelatina di fragole e rabarbaro con gelato di ricotta profumato
al miele e agrumi, meringa, polline, fiori

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 asparagi marinati

€ 12,00

Prosciutto serrano 'Casalba' tagliato al coltello con i nostri sott'olio:
asparagi, 'castraure', cipollotti di Tropea IGP

€ 20,00

Tortino di erbe spontanee su fonduta di Asiago dolce

€ 10,00

Primi Piatti

Tagliolini con ragù di lepre cacciata

€ 12,00

Gnocchi alle erbe spontanee su fonduta di Roquefort

(Selezionato per noi dalla Premiata Casa del Parmigiano di Marostica)

€ 12,00

Tagliolini all'uovo con crema di tarassaco e ricotta affumicata

€ 10,00

Secondi Piatti

...alla brace:

tagliata, costata, fiorentina di Sorana

a peso... € 4,00/hg



Antipasti Crudi di Pesce

Acquario di mare: selezione delle crudità
€ 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

Sashimi di tonno, primizie in salamoia, spezie e olio all'aglio orsino
€ 22,00

Antipasti Cotti di Pesce

Gamberoni dorati 2019
€ 15,00

'Il marecotto'
€ 16,00

King Crab scottato al burro con asparagi e maionese all'aneto
€ 20,00

Capesante nostrane al profumo di zenzero con salsa di piselli al sesamo e origano
€ 18,00



Primi Piatti

Risotto agli asparagi con scampi crudi, bottarga e olio all'aneto (min. due persone)
€ 18,00 a porzione

Gnocchi alle erbe spontanee con ostrica pochè su fonduta di Roquefort
(Selezionato per noi dalla Premiata Casa del Parmigiano di Marostica)
€ 18,00

Ravioli di King Crab 'alla busara'
€ 16,00

Tagliolini con crema di tarassaco, calamaro, olio al rosmarino e polvere d'alga
€ 16,00

Linguine di Gragnano 'Gerardo di Nola', fegato di merluzzo e limone candito
€ 16,00

Secondi Piatti

Il pescato del giorno alla brace o al forno
da € 20,00 a porzione (min. due persone)

Filetto di rana pescatrice con il suo foie gras, mostarda di fragole e bieta grigliata
€ 22,00

Seppia nostrana grigliata con asparagi, estratto di prezzemolo al limone e olio di arringa
€ 20,00

Baccalà alla vicentina
€ 16,00

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



I Dessert

Crostatina al cioccolato al latte 'Caramelia' con gelato al
caramello salato e mele candite | € 8,00
Consigliamo un calice di: | Plaisir Rosso D.O.C.G. 2014 | Zaccagnini | € 6,00

'Fiori'
gelatina di fragole e rabarbaro con gelato di ricotta profumato
al miele e agrumi, meringa, polline, fiori | € 8,00
Consigliamo un calice di: | Malvasia delle Lipari D.O.C. 2013 | Colosi | € 6,00

Classico tiramisù | € 6,00
Consigliamo un calice di: | Verduzzo I.G.T. 2012 | La Tunella | € 6,00

Millefoglie al cocco e cioccolato bianco | € 8,00
Consigliamo un calice di: | Passito Terre Siciliane I.G.T. 2014 | Colosi | € 6,00

Spuma di nocciole, sorbetto al cacao e croccante di mandorle | € 6,00
Consigliamo un calice di: | Dindarello i.g.t. 2016 | Maculan | € 6,00

I Sorbetti & Gelati

Sorbetto al frutto della passione	€ 4,00
Sorbetto ai frutti di bosco	€ 4,00
Gelato allo yogurt e fragole confit	€ 4,00
Gelato al cioccolato fondente 70% Guanaja Valrhona	€ 4,00

