



menu

primavera 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 spugnone su spuma di asparagi

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace con asparagi di Bassano, prezzemolo, maionese di alici e salsa all'aglio nero e pistacchio

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.

" MEDI(TERRA)NEO "

Crudo di mazzancolla dell'Adriatico, la sua demiglance,
lardo e tarassaco sunomono

Insalatina di granchio blu al rosmarino, salsa al porro e aglio orsino,
asparagi fermentati, noci e caviale di aringa

Risotto alla pescatora aliena:
risotto alla riduzione di pescatina nostrana con Scrigno di Venere,
granchio blu e mandorle

Cappelletti alla finanziaria di pesce in brodo di croste di formaggio e olio al sedano

Cefalo lotregano dry-aged alla brace con fondo bruno di funghi, pomelo e agretti

"Seppia, carciofo e topinambur"
spuma di topinambur e il suo crumble, gelato al carciofo e vaniglia,
seppia cruda e kumquat confit

€ 90 a persona incluso coperto, escluse bevande.



OSTRICHE

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

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

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

CROSTACEI

Scampo di Porcupine
€ 3

Gambero rosso di Mazara del Vallo
€ 2

Mazzancolla del Mediterraneo
€ 2

CARPACCI

Salmonc biologico affumicato
€ 14

Tonno rosso ikejime dell'Adriatico
€ 18

Ricciola Ikejime
€ 18

Prosciutto di tonno rosso ikejime (40 gr.)
€ 15

ANTIPASTI CRUDI

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

Crudo di mazzancolla dell'Adriatico, la sua demiglance,
lardo e tarassaco sunomono
€ 24

ANTIPASTI COTTI

Marecotto
€ 20

Gamberoni Dorati 2024
€ 16

Insalatina di granchio blu al rosmarino, salsa al porro e aglio orsino,
asparagi fermentati, noci e caviale di aringa
€ 22

PRIMI

Risotto alla pescatora aliena:
risotto alla riduzione di pescatina nostrana con Scigno di Venere,
granchio blu e mandorle
(min. 2 persone)
€ 20

Spaghetti di Gragnano "Gerardo di Nola" alla genovese di cozze,
pinoli e paprika affumicata
€ 18

Cappelletti alla finanziaria di pesce in brodo di croste di formaggio e olio al sedano
€ 18

Ravioli ripieni di granchio blu e spugnone su spuma di asparagi
€ 16

SECONDI

Aragosta dell'isola di Sant'Elena al burro con carciofo brasato
€ 35

Cefalo lotregano dry-aged alla brace con fondo bruno di funghi, pomelo e agretti
€ 30

Trancio di Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace e asparagi di Bassano,
prezzemolo, maionese di alici e salsa all'aglio nero e pistacchio
€ 25

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

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, spuma di asparagi e ricotta affumicata

€ 14

SECONDI

Costata e tagliata di Scottona Veneta

€ 6 / hg.

DESSERT

Tiramisù

€ 6



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

Bignè craquelin ripieno di chantilly alle mandorle, cocco,
fragole e caramello salato

€ 8



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

Spuma di nocciole con sorbetto al cioccolato, amarene
e cialda soffiata di mais al cacao

€ 8



Consigliamo un calice di: recioto della Valpolicella D.O.C.G. € 8

"Seppia, carciofo e topinambur"

spuma di topinambur e il suo crumble, gelato al carciofo e vaniglia, seppia
cruda e kumquat confit

€ 15



Consigliamo un calice di: Verduzzo friulano D.O.C. 2021 € 7

GELATI & SORBETTI

Sorbetto al frutto della passione € 4

Sorbetto alla mela e cannella € 4

Gelato al pistacchio di Bronte € 6

Gelato alla panna e vaniglia con fragole confit € 6