



menu
autunno 2020



In mancanza di prodotti freschi useremo prodotti surgelati di ottima qualità.

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

MENU DEGUSTAZIONE "TRADIZIONE"

Acquario di mare

Gamberoni Dorati 2020

Ravioli ripieni di burrata con gambero rosso di Mazara del Vallo, crema di porcini e olio al prezzemolo

Trancio di branzino dry-aged alla brace con broccoletti scottati, estratto di prezzemolo e aringa affumicata

Tiramisù

Menu e coperto € 60,00 a persona escluse bevande.
Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di uno stesso tavolo lo scelgono.



OSTRICHE

Krystale cal. 2

€ 5

Royale David Hervè cal. 3

€ 6

Ideale David Hervè cal. 2

€ 8

La Perla del Delta Tarbouriech cal. 2

€ 8

CROSTACEI

Scampo di Porcupine

€ 2.50

Gambero rosso di Mazara del Vallo

€ 2

Mazzancolla del Mediterraneo

€ 2

CARPACCI

Salmone Kvitsoy affumicato

€ 10

Tonno rosso Ikejime dell'Adriatico

€ 15

Alici dell'Adriatico marinate

€ 8

Ricciola Ikejime

€ 13



ANTIPASTI CRUDI

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

€ 24

Tartar di Tonno Rosso Ikejime con
carote fermentate e salsa ponzu

€ 18

Insalata di Mare
(tartar di gambero rosso di Mazara del Vallo agli agrumi e
zenzero con mandorle, maionese d'ostrica, alghe wakame e salanova)

€ 20

ANTIPASTI COTTI

Marecotto

€ 16

Gamberoni Dorati 2020

€ 15

Insalatina di granceola con radicchio di Treviso
marinato e maionese all'aneto

€ 22

Capesante scottate con finferli, olio al basilico
e salsa di funghi fermentati

€ 16



PRIMI

Ravioli ripieni di burrata con gambero rosso di
Mazara del Vallo, crema di porcini e olio al prezzemolo

€ 16

Spaghetti di Gragnano 'Gerardo di Nola' con ragout
integrale di seppia e limone

€ 18

Gnocchi morbidi di zucca con granchio,
salsa del suo corallo e rosmarino

€ 16

Zuppa di pesce del giorno

€ 15

SECONDI

Scamponi del Porcupine al burro con radicchio di Treviso grigliato

€ 35

Anguilla alle spezie laccata ai lamponi e cardoncelli al miso

€ 25

Tagliata di Tonno Rosso Ikejime alla soia, sesamo e funghi scottati

€ 22

Filetto di branzino dry-aged alla brace con broccoletti scottati,
estratto di prezzemolo e aringa affumicata

€ 20

Baccalà alla vicentina

€ 16



NON SOLO PESCE

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo con verdure marinate

€ 12

Tortino ai funghi con fonduta di Verde di Montegalda

€ 10

PRIMI

Gnocchi morbidi di zucca con Taleggio e ragout di fagiano

€ 14

Ravioli ripieni di burrata con crema di porcini, olio al prezzemolo
e ricotta affumicata

€ 12

SECONDI

Tagliata di Black Angus

€ 20

DESSERT

Tiramisù

€ 6

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

Babà all'Acqua di Cedro Nardini con sorbetto alla melagrana
e panna acida alla vaniglia Burbon del Madagascar

€ 8

Crostatina con namelaka al cioccolato fondente e lamponi

€ 8

Consigliamo un calice di: Recioto della Valpolicella D.O.C.G. 2018 € 8

GELATI & SORBETTI

Gelato al caramello salato

€ 4

Gelato al malaga

€ 4

Sorbetto alla ciliegia

€ 4

Sorbetto alla pera

€ 4