

IL PREZZO COMPRENDE MENU E COPERTO, DA INTENDERSI A PERSONA, ESCLUSE BEVANDE. IL MENU VIENE SERVITO ESCLUSIVAMENTE SE TUTTI I COMMENSALI DI UN INTERO TAVOLO LO SCELGONO.

DEGUSTAZIONE "TRADIZIONE"

€ 55

acquario di mare

gamberoni dorati 2020

raviolo ripieno di burrata con gambero rosso, crema di pomodoro confit e basilico

filetto di branzino dry-aged grigliato con funghi, aringa ed estratto di prezzemolo

tiramisù

DEGUSTAZIONE "CRUDO"

€ 65

acquario di mare

ceviche di ricciola
a modo nostro

linguine 'gerardo di nola' al burro e lievito con seppia cruda, lime, menta e polvere d'alga

ricciola dry-aged alla brace con soia e sesamo, carote al miso ed emulsione alla senape

bignè ripieno di panna alla vaniglia con ciliegia e rabarbaro



OSTRICHE

les marie morganes cal.3
maison keraliou
€ 4

krystale cal.2
€ 5

royale cal.2
maison david hervè
€ 7

'regal selection or' cal.2
la famille boutrais
€ 9

la perla del delta cal.2
tarbouriech
€ 8

la perla del delta cal.0
tarbouriech
€ 10

CROSTACEI

scampo di porcupine
€ 2,50

gambero rosso di mazara del vallo
€ 2

mazzancolla del mediterraneo
€ 2

CARPACCI (80gr)

salmone kvitsoy affumicato
€ 10

ricciola ikejime
€ 13

pesce spada di sicilia
€ 14

alici dell'adriatico marinate
€ 8

ANTIPASTI

acquario di mare
(crudità miste, ostriche escluse)
€ 24

ceviche di ricciola a modo nostro
€ 16

marecotto
€ 16

gamberoni dorati 2020
€ 15

capesante scottate con salsa di funghi fermentati,
finferli e olio al basilico
€ 16

PRIMI

risotto mantecato ai pinoli con scampi crudi,
bottarga e origano (min. 2 persone)
€ 18

raviolo ripieno di burrata con gambero rosso,
crema di pomodoro confit e basilico
€ 16

linguina 'gerardo di nola' al burro e lievito
con seppia cruda, lime, menta e polvere d'alga
€ 16

SECONDI

aragosta dell'isola di s. elena alla brace
con pomodoro rustico e maionese al basilico

€ 35

ricciola dry-aged alla brace con soia e sesamo,
carote al miso ed emulsione alla senape

€ 26

filetto di branzino dry-aged grigliato
con funghi, aringa ed estratto di prezzemolo

€ 20

NON SOLO PESCE

ANTIPASTI

carpaccio di manzo con finferli marinati

€ 12

tortino ai funghi con fonduta di verde di montegalda

€ 10

PRIMI

raviolo ripieno di burrata con crema
di pomodoro confit e basilico

€ 12

tagliolino all'uovo con ragout di fagiano

€ 14

SECONDI

costata o fiorentina di scottona veneta

€ 5 / hg



DESSERT

tiramisù

€ 6

bignè ripieno di panna alla vaniglia
con ciliegia e rabarbaro

€ 8

crostatina con namelaka al cioccolato fondente,
lamponi e gel di liquirizia

€ 8

spuma di nocciole con sorbetto alle pesche grigliate
e cialda croccante al cioccolato

€ 8

SORBETTI & GELATI

sorbetto al frutto della passione

€ 4

sorbetto alla ciliegia

€ 4

gelato alla nocciola piemontese i.g.p.

€ 4

gelato allo yogurt e kumquat confit

€ 4

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