

Aperitivo

Al Bicchiere

<i>Castel Monreale Brut Alto Adige</i>	€ 6,00
<i>Castel Monreale Rosè Alto Adige</i>	€ 6,00

Gli Antipasti

<i>Composizione di pesci crudi</i>	€ 25,00
<i>Degustazione di ostriche speciali</i>	€ 4,00 cadauna
<i>Cappesante, patate, patate, patate, ristretto di franciacorta</i>	€ 20,00
<i>Trilogia di mare in cotture diverse</i>	€ 20,00
<i>Parmigiana di melanzana e calamari in guazzetto bianco</i>	€ 18,00
<i>Gamberi e salmone, barba del frate, salsa di zafferano</i>	€ 20,00
<i>Piovra con stracciatella di bufala in primavera</i>	€ 20,00
<i>Tartara di fassona piemontese, salsa tonnata</i>	€ 20,00
<i>Robiola gratinata tartufata con polenta</i>	€ 16,00

Le paste e i risotti

<i>Risotto acquarello, fiori di zuccina e gamberi min.2 porz. a porz.</i>	€ 16,00
<i>Tortelli di pasta fresca, dentice, minuta di molluschi</i>	€ 18,00
<i>Tagliolini neri, seppie e pistacchi su crema di zucca</i>	€ 18,00
<i>Farfalle di pasta fresca, astice pulito, ananas scottato</i>	€ 20,00
<i>Paccheri in guazzetto di mare piccante</i>	€ 18,00
<i>Lasagnetta di pasta fresca, branzino, verdure e curcuma</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti turanici vongole, cime di rapa e bottarga di muggine</i>	€ 18,00
<i>Tortelli di agnello, crema di piselli e menta, mandorle croccanti</i>	€ 16,00
<i>Tagliolini freschi, spugnole e polvere di culatello</i>	€ 16,00

Il Pesce

<i>Zuppetta di pesce "Ciuppin"</i>	€ 22,00
<i>Bianco di spigola, morbido di patate viola e verdure</i>	€ 23,00
<i>Storione in carpaccio caldo, cipollotto, uovo occhio di bue</i>	€ 22,00
<i>Baccalà gratinato, polentina fresca</i>	€ 20,00
<i>Rombo scottato, carciofi e patate</i>	€ 23,00
<i>Gamberi avvolti nel carasau, fonduta di gorgonzola, polvere di caffè</i>	€ 23,00
<i>Involtino di pesce spada alle verdure, couly di pomodoro</i>	€ 22,00
<i>Spugnone , gamberi e branzino</i>	€ 23,00

Le Carni

<i>Filetto di manzo, fonduta di roquefort</i>	€ 25,00
<i>Petto di faraona marinato in vendemmia tardiva</i>	
<i>cotto a bassa temperatura</i>	€ 20,00
 <i>Tavolozza di formaggi</i>	 € 10,00

IL PESCE SERVITO CRUDO VIENE BONIFICATO A -20 C° PER ALMENO 24 ORE
E' POSSIBILE CHE ALCUNE MATERIE PRIME SIANO ABBATTUTE ALLA FONTE
IL NOSTRO TEAM DI CUCINA TERRÀ CONTO CON PIACERE DI EVENTUALI INTOLLERANZE
ALIMENTARI