

GLI ANTIPASTI

Ostriche speciales N	1/2 dozzina	€ 30,00
Carpaccio di pesce del giorno D		€ 18,00
**Crudo misto B,D,A		€ 25,00
Crocchetta di baccalà mantecato su crema di baccalà e cipolla rossa caramellata A,C,D,G		€ 14,00
Filetti di triglia bianca scottati serviti con scorzette d'arancia candita A,D		€ 21,00
Insalatina agrodolce di polpo verace croccante e julienne di sedano N,I,J		€ 18,00
Sauté di calamari locali A,N,I		€ 21,00

IL PESCE AZZURRO

Alici arrostiti piccanti A		€ 14,00
Arrosto di tonno rosso speziato con timo, menta e rosmarino servito con maionese leggermente senapata D,C,G,J		€ 23,00
** Crudo di alici al basilico A,D		€ 12,00
Frittura di alici dorate e carciofi A,C,D		€ 18,00

DAL BANCO DI FRANCO

Acciughe del Cantabrico Ortiz selez. Oro servite con burro demi-sel della Normandia e pane tostato A,D,G		€ 18,00
Caviare Baerii Caviar House	30 g	€ 60,00
	50 g	€ 100,00
	100 g	€ 200,00
Insalatina bottarga di muggine e sedano D,I		€ 25,00
Salmone selvaggio affumicato Sockeye servito con mostarda ai frutti di bosco A,D,G		€ 23,00

PRIMI

Fregula risottata con vongole e bottarga di muggine A,B,D		€ 24,00
Linguine al granchio A,B,I		€ 23,00
Minestra d'arzilla con broccoli romaneschi e fregula sarda A,B,C,D,I,N		€ 23,00
Paccheri del premiato pastificio Vicidomini con pesce bianco, pomodoro fresco e olive taggiasche A,D,I		€ 25,00
Pasta, ceci e baccalà A,B,D,G,I		€ 23,00
Risotto al curry con gamberi rossi e mele golden B,G,I		€ 25,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino, con acciughe del Cantabrico, pane grattato e scorza d'arancia A,D		€ 20,00

IL PESCE

Baccalà cotto a bassa temperatura servito con purè di sedano rapa e broccoletti ripassati D,G,I		€ 30,00
Calamari scottati alla griglia conditi con aceto al mango D,A,I,N,G		€ 28,00
Morone o Ricciola cotto a bassa temperatura, glassato con senape e miele servito con insalatina di taccole D,J,I		€ 33,00
Gratin di triglie e calamari A,D,G,I,N		€ 30,00
Trancio di ricciola brasata al rosmarino servito su purè di patate A,D,G,I,N		€ 30,00
* Gamberi rossi B	l'etto	
Pescato del giorno D	l'etto	€ 9,50
Rombo alla griglia o al forno con patate D	l'etto	€ 9,50
* Scampi B	l'etto	
Scorfano o Spigola fritta D	l'etto	€ 9,50
Spigola al sale D	l'etto	
ALLA CATALANA B,D,I		
Aragosta B	l'etto	€ 18,00
Astice atlantico B	l'etto	€ 12,00
Astice mediterraneo B	l'etto	€ 15,00

I CONTORNI

Carpaccio di pomodoro cuore di bue con basilico e scalogno marinato		€ 10,00
Cicorieta ripassata		€ 10,00
Cicorieta ripassata con acciughe del Cantabrico Ortiz		€ 12,00
Misticanza selvatica servita con aceto al lampone		€ 10,00
Misto di verdure alla griglia		€ 10,00
Patatine scottate al gratin A		
Radichio alla griglia		€ 10,00

I DOLCI

Gelato artigianale allo zabaione affogato al Marsala C,G		€ 12,00
Gelato artigianale alla crema affogato all caffè C,G		€ 10,00
La pera sfoglia A,C,G		€ 12,00
Seadas A,C,G		€ 12,00
Tiramisù espresso A,C,G		€ 10,00
Torta di ricotta all'arancia di Cesare A,C,G		€ 10,00
Torta della nonna Ai Piani A,C,E,G,H		€ 10,00



Gli Chefs
Patrick Moise & Matteo Nava

Il mercato e l'estro degli Chefs possono variare le proposte del menù

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal Regolamento UE 1169/2011.

Le preparazioni contenenti allergeni sono indicate con una lettera che riporta alla leggenda alla fine del menù. Per qualsiasi ulteriore informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

*Il prezzo di questi prodotti può variare a seconda delle pezzature e delle quotazioni di mercato.

** Questi prodotti sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura. Regolamento CE 853/2004. In alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato all'origine.

Lista degli allergeni

A	cereali e contenenti glutine	H	frutta con guscio e derivati
B	crostacei e derivati	I	sedano e derivati
C	uova e derivati	J	senape e derivati
D	pesce e derivati	K	semi di sesamo
E	arachidi e derivati	L	anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. a 10mg/kg o mg/l espressi come SO2
F	soia e derivati	M	lupino e prodotti a base di lupino
G	latte, lattosio e derivati	N	molluschi e prodotti a base di molluschi