



GLI ANTIPASTI

Ostriche speciales (1/2 dozzina) N	€ 36,00
Crudo misto ** B, D, A	€ 26,00
Carpaccio di pesce del giorno ** D	€ 20,00
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	€ 21,00
Crocchetta di baccalà mantecato su crema di baccalà e cipolla rossa caramellata A, C, D, G	€ 15,00
Sautè di calamari locali A, N, I	€ 21,00
Ascè di pesce spada e melanzane con cipollotto appassito e pomodoro fresco A, D, I	€ 23,00

IL PESCE AZZURRO

Crudo di alici al basilico ** A, D	€ 13,00
**Carpaccio di pesce spada con cucunci, foglie di capperi e caffè ** A, D	€ 20,00
Alici arrostate piccanti A	€ 15,00
Arrosto di tonno rosso speziato con timo, menta e rosmarino servito con maionese leggermente senapata D, C, G, J	€ 23,00
Frittura di alici dorate A, C, D	€ 16,00

DAL BANCO di FRANCO

Caviale Baerii Caviar House	30 g	€ 60,00
	50 g	€ 100,00
	100 g	€ 200,00

Acciughe del Cantabrico Ortiz selez. Oro servite con burro d'Isigny e pane tostato
A, D, G € 18,00

Salmone selvaggio affumicato Sockeye servito con mostarda ai frutti di bosco
A, D, G € 23,00

Insalatina bottarga di muggine e sedano
D, I € 25,00

PRIMI

Linguine al granchio
A, B, I € 23,00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, con acciughe del Cantabrico, pane grattato e scorza d'arancia
A, D € 20,00

Paccheri del premiato pastificio Vicidomini con pesce bianco, pomodoro fresco e olive taggiasche (Cottura 18min.)
A, D, I € 25,00

Risotto al curry con gamberi rossi e mele golden
B, G, I € 25,00

Linguine al limone Vicidomini Cozze pomodoro e peperoncino
A, N € 23,00

Risotto anni '80 alla crema di scampi
B, G, I € 30,00

Fettuccine "Casadora" con scorfano pomodoro e peperoncino fresco
A, C, D, I € 28,00

IL PESCE

Calamari scottati alla griglia conditi con aceto al mango
** D,G,I,N € 28,00

Baccalà cotto a bassa temperatura servito con purè di sedano rapa
e broccoletti ripassati € 30,00
** D,G,I

Ricciola cotta a bassa temperatura, glassata con senape e miele ser-
vita con insalatina di taccole € 33,00
D, J, I

Gratin di triglie e calamari € 30,00
A,D,G,I,N

Pesce spada grigliato servito con pomodoro saltato alla pizzaiola € 30,00
D

Scorfano o spigola fritto l'etto € 9,50
A,D

Spigola al sale l'etto € 9,50
D

Rombo alla griglia o al forno con patate l'etto € 9,50
D, A, I

Pescato del giorno l'etto € 9,50
D

Scampi l'etto
** B

Gamberi rossi l'etto
** B

ALLA CATALANA

B, D, I

Astice atlantico l'etto € 12,00
B

Astice mediterraneo l'etto € 15,00
B

Aragosta l'etto € 18,00
B

I CONTORNI

Misticanza selvatica servita con aceto al lampone 	€ 10,00
Cicoriotta ripassata	€ 10,00
Misto di verdure alla griglia	€ 10,00
Radicchio alla griglia	€ 10,00
Carpaccio di pomodoro cuore di bue con basilico e scalogno marinato	€ 10,00
Patatine gratinate A	€ 5,00
Cicoriotta ripassata con acciughe del Cantabrico Ortiz D	€ 12,00

I DOLCI

Gelato artigianale allo zabaione affogato al marsala C,G	€ 12,00
La pera in sfoglia A,C,G	€ 12,00
Seadas A,C,G	€ 12,00
Tiramisù espresso "Ai Piani" A,C,G	€ 10,00
Torta di ricotta all'arancia di Cesare A,C,G	€ 10,00
Gelato artigianale alla crema affogato al caffè C,G	€ 10,00
Fragoline di bosco e crema pasticcera caramellata A,C,G	€ 12,00

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati del 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 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 SO ₂
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

Gli Chefs
Patrick Moise & Matteo Nava

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