



DAL BANCO di FRANCO

Ostriche speciales 1/2 dozzina N		€ 36,00
Ostriche Belon 00 N		€ 42,00
Tartufi di mare 1/2 dozzina N		€ 21,00
Caviale Baerii Caviar House con burro di Baratte	30 g	€ 60,00
	50 g	€ 100,00
	100 g	€ 200,00
Pane Burro e Alici Acciughe del Mar Cantabrico selezione Oro Ortiz e burro di Baratte A, D, G		€ 18,00
Salmone selvaggio sockeye affumicato accompagnato con mostarda ai frutti di bosco A, D, G		€ 23,00
Insalatina di bottarga di muggine e sedano D, I		€ 25,00

GLI ANTIPASTI

Crudo misto ** B, D, A	€ 26,00
Carpaccio di pesce del giorno ** D	€ 22,00
Crudo di alici al basilico ** A, D	€ 13,00
Filetti di triglia bianca scottati serviti con scorzette d'arancia candita A, D	€ 23,00
Insalatina agrodolce di polpo verace croccante e julienne di sedano ** N, I, J	€ 23,00
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, G	€ 21,00
Alici arrostiti piccanti A	€ 15,00
Arrostito di tonno rosso speziato con timo, menta e rosmari- no servito con maionese leggermente senapata D, C, G, J	€ 23,00
Frittura di alici dorate e carciofi A, C, D	€ 21,00

PRIMI

Minestra di broccoli e arzilla con fregula sarda A,B,C,D,I,N	€ 23,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con acciughe del cantabrico, pane grattugiato e scorza d'arancia A,D	€ 20,00
Linguine al granchio A,B,I	€ 23,00
Paccheri del pastificio Vicidomini con pesce bianco, pomo- odoro fresco e olive taggiasche (Cottura 18min.) A,D,I	€ 25,00
Risotto Cascina Oschiena anni '80 alla crema di scampi B,G,I	€ 30,00
Fettuccine "Casadora" con scorfano, pomodoro e peperoncino fresco A,C,D,I	€ 30,00
Risotto Cascina Oschiena ai frutti di mare B,D, I,N	€ 35,00

IL PESCE

Trancio di ricciola brasata al rosmarino servito su purè di patate
A,D,G,I € 33,00

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

Baccalà alla romana
** D,G,I € 33,00

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

Filetto di tonno rosso al pepe verde
D,I,G € 33,00

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

Scorfano o spigola fritto l'etto € 10,00
A,D

Spigola al sale l'etto € 10,00
D

Rombo alla griglia o al forno con patate l'etto € 10,00
D,A,I

Pescato del giorno l'etto € 10,00
D

Scampi l'etto € 15,00
** B

Gamberi rossi l'etto € 15,00
** 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 I	€ 12,00
Cicorietta ripassata	€ 10,00
Cicorietta ripassata con acciughe del Cantabrico Ortiz D	€ 13,00
Misto di verdure alla griglia	€ 10,00
Radicchio alla griglia	€ 10,00
Carciofi fritti A	€ 12,00
Carpaccio di pomodoro cuore di bue con basilico e scalogno marinato	€ 10,00
Patatine gratinate A	€ 5,00

I DOLCI

Pecorino sardo e miele G	€ 12,00
Gelato artigianale allo zabaione affogato al marsala di Francesco Intorcia 2004 C,G	€ 12,00
Seadas A,C,G	€ 15,00
L'originale tiramisù espresso "Ai Piani" A,C,G	€ 12,00
Torta di ricotta all'arancia di Cesare C,G	€ 10,00
Turbo C,G	€ 8,00
Fragoline di bosco e crema pasticcera caramellata C,G,A	€ 15,00
La pera in sfoglia A,C,G	€ 12,00
Torta Caprese al cioccolato A,C,G,H	€ 10,00
Sorbetto o sgroppino al limone	€ 10,00

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