

Menu

Gentili ospiti, questo menù è frutto di tanta passione e tanto lavoro, speriamo che gustandolo procuri anche in voi quelle emozioni che sono la base della cucina.

Per garantire una sempre elevata qualità delle materie prime e una corretta ed igienica conservazione delle preparazioni alcuni alimenti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati sottovuoto a temperatura negativa. Mentre decidete quali piatti degustare vi sarà servito uno stuzzichino di benvenuto che, assieme al pane preparato nella nostra cucina, è compreso nel costo del coperto di €3,50.

Se soffrite di allergie od intolleranze segnalatelo al personale di sala che saprà consigliarvi piatti che non contengono gli ingredienti che possono crearvi fastidi.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, quindi TUTTI i nostri piatti potrebbero avere tracce di tutti gli allergeni riconosciuti, segnalati sul registro con i numeri

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13 e 14

Alcune materie prime e semi-lavorati, a seconda della disponibilità e della stagionalità, potrebbero essere realizzati da laboratori artigianali o industriali esterni di nostra fiducia e di elevata qualità e quindi surgelati all'origine

Antipasti

Insalata di polipo cotto a bassa temperatura, olive taggiasche e patate allo zafferano in cestino di pasta fillo con polvere di limoni canditi e olio al lemongrass

(€16,00)

Tortina salata di pasta frolla ripiena di fiori di zucca e cremoso di canocchie con crumble allo zenzero e amaretti, salsa all'aglio nero di Voghiera e gambero rosso gigante "carabinieri"

(€20,00)

Noci di cappesante appena scottate nel burro di cacao con conchiglia di tapioca soffiata al nero di seppia, cremoso di parmigiana e spugna di salicornia

(€16,00)

Panettoncino salato alle acciughe, tonno e pomodorini secchi con hamburger di manzo Wagyu tipo Kobe, salsa di verdure, pomodoro spadellato, composta di cipolla rossa al sangiovese e formaggio della Val di Fassa

(€16,00)

Tartara a coltello di filetto di fassone piemontese alla Worchester con sale affumicato, salsa Caesar alla senape, lamelle di verdure croccanti, marmellata di fichi e pan brioche croccante

(€16,00)

Primi piatti

Portafogli di pasta al nero di seppia ripieni di rombo e pancotto ai pomodorini con zuppetta di tonno e fagioli, mazzancolla e cipolla rossa essiccata (€16,00)

I nostri bucatini trafilati al bronzo con pesto di basilico su ostriche Gillardeau cotte a vapore con salsa di gamberi rosa di porto Santo Spirito e bottarga di ombrina (€16,00)

Ravioli ripieni di chianina con salsa di ortiche, funghi shitake, spuma di patate violette e gelato di bufala (€14,00)

Fiocchetti di pasta fresca ripieni di zucca profumata alla senape con petto d'oca leggermente affumicato, scaglie di Mimolette e crema fredda di asparagi (€14,00)

Rosette ripiene di piccione francese e ricotta con petto scottato, radicchio trevigiano, grana padano, semi misti tostati e il suo caffè tiepido (€14,00)

Menu di tonno Sashimi in miniatura:

#Tartara alle fragole con gelato al curry e mou balsamico;

#Corona di paccheri ripieni gratinati in forno con gamberi alla colatura di alici di Cetara;

#Mini magnum di tonno in camicia di pistacchio con calamaro scottato, pomodorini infornati acciughe del Cantabrico e capperi (€30,00)

Pietanze

Degustazione di carpacci marinati e crostacei con sorbetto al frutto della passione: (€40,00)

#pesce spada alla menta con vinegrette allo Yuzu #Ricciola al sale di Sant'Antioco,

miele sardo e timo #tonno sashimi al limone candito in tartelletta multicereale

#scampo con gel di lime e basilico #gambero rosso e gambero grigio di

Porto Santo Spirito con sale nero #Ostrica "Perla Rosa del Delta" Tarbouriech

Trancio di baccalà in crosta di sesamo nero con quenelle di patate e porro, polvere di bietola viola e aragosta "Tristan da Cunha" al mirto Zedda Piras (€24,00)

Spiedo di filetto di cervo cotto "rosa" in camicia di mais, melanzane e pecorino con salsa di peperoni arrosto, insalata liquida e spaghetti di di patate gratinati (€22,00)

Pancetta di maialino da latte cotta a bassa temperatura e abbrustolita in padella con asparagi verdi, confettura di melone, pinzimonio essiccato e insalatina di cappuccio viola all'aceto di lamponi e more fresche (€20,00)

Degustazione di formaggi internazionali: Fassano della Val di Fassa (vaccino); Mimolette arancione dalla Francia (vaccino); Paski Sir dalla Croazia (pecorino); Parmigiano Reggiano 30 mesi; Blu Stilton dalla Gran Bretagna (vaccino erborinato), Sropshire dalla Gran Bretagna(vaccino erborinato) con uvetta di Corinzio e Porto invecchiato, serviti con le nostre confetture, mela rossa e miele dell'Az. Agr. Bellosi di San Priamo (Ca) (€24,00)