



BLUCOBALTO

RISTORANTE

ANTIPASTI

Capesante scottate su vellutata di porri e patate, crema di 'nduja e corallo, gelato alla cipolla rossa di Tropea e porri croccanti € 19

Crudo di ombrina affumicata a freddo, leche de tigre, avocado grigliato, ricci di mare e polvere di foglie di fico € 18

Tartare di manzo su midollo, nocciole, crema di porcini e gocce di uva fragola € 20

Cestino di pasta fillo, verdure saltate, barbabietola e fonduta di burrata affumicata € 16

Tagliere composto da un salume e un formaggio selezionati dalla cucina € 18

PRIMI PIATTI

Linguine, seppia, colatura di alici, ricci di mare e mollica croccante profumata al limone € 20

Gnocchetto fresco, crema di cannellini, pesce spada, porcini e melograno € 20

Ravioli ripieni di cervo brasato, fondo di cottura, burro noisette, mirtillo rosso e fava di cacao amara € 20

Risotto, crema di zucca arrosto, gelato al gorgonzola, chips di cavolo nero e brunoise di zucca affumicata € 18

CARNI

Sempre disponibile una selezione di carni
Tomahawk e fiorentina disponibili su prenotazione

SECONDI PIATTI

Polpo, zucca, arachidi e tamarindo € 22

Filetto di ombrina, cavolfiore e lime € 21

Suprema di pollo farcita con funghi e nocciole, pak-choi, cardoncelli in olio cottura, fondo al marsala e gel di mela verde € 20

Medaglione di zucca, porcini saltati, raspadura e tuorlo d'uovo croccante € 19

CONTORNI

Patate al forno alle erbe € 5

Radicchio arrosto con pinoli, uvetta e riduzione di aceto balsamico € 5

Verdure grigliate marinate € 5

Scarola saltata, aglio e peperoncino € 5

DESSERT

Mattonella di Tiramisù € 6

Millefoglie al cioccolato bianco, caramello salato e anacardi € 7

Cheesecake basca € 7

Sorbetto al limone € 5

Tartufo di Pizzo/Tartufo al pistacchio € 6,50