

Antipasti

Capponadda Camogliana, piatto dell'antica tradizione culinaria ligure €15

Cappuccino di baccalà al pistacchio €16

Tartare di tonno rosso di Sicilia €18

Tonno vitellato ricetta di A. Cannavacciolo a Villa Crespi €20

Capésante st Jaques leggermente piastrate su fondo bruno di vitello e scaloppa di foie gras €20

Tartare di gambero Rosso di Mazara del Vallo in purezza con olio monocultivar di taggiasca Anfosso, scaglie di Maldon e pepe della valle Maggia €20

Primi

Scialatielli di Gragnano freschi risottati con ragù bianco di tonno fresco €16

Paccheri di Gragnano con parmantier di patate, polpo cbt e gocce di pesto home made € 17

Quadrotti di pasta fresca fatta da noi con 24 uova per kg di farina ripieni di gambero rosso e capésante, conditi con burro alle alghe e bisque di crostacei. €20

Secondi

Trancio di Salmone selvaggio Alaska glassato allo zucchero di canna con verdure al naturale saltate €18

Bouillabaisse alla marsigliese rivisitata dal nostro Chef € 20

Tentacolo di polpo prima cotto a bassa temperatura poi una selezione di tre farine , fritto! Accompagnato da una maionese all'arancia fatta al momento €20

Le ostriche:

Gillardeau Cal 1

Daniel Sorlut Cal 1

Tsarskaya Cal 2

David Hervé Cal 2

San Michele Cal 2

Tarbouriech Cal 2

Cristalda Cal 2

Regal oro Cal 3

Pleiade poget Cal 2

Donegal Cal 2

Geay Cal 2

Roland Lambert cal 1

Desse blanche Cal 2

Perle blanche Cal 1

Allary Cal 1

In base alla disponibilità da €4 a €6 cad

Le ostriche

Trionfo di crudité €75

Plateau Royal €150

Nel plateau:

Ostriche, tartufi di mare, fasolari, clams, patelle, Limoni di mare, percebes, ricci, gamberi rossi, viola, blu, mazzancolle, carabineros, scampi, granchio, astice, capesante, salmone, tonno, boulot.

(In base alla disponibilità)

Carta vini:

Bollicine italiane:

Prosecco Marsuret Agostino

Prosecco rosé marsuret

Prima cuvee monterossa Franciacorta

Saten monterossa Franciacorta

Dosaggio zero monterossa Franciacorta

Flamingo rosé monterossa Franciacorta

Cabochon Monterossa Franciacorta

Contratto pas dosè

Contratto Alta Langa

Bellavista teatro alla Scala

Bellavista rosé

Giulio Ferrari riserva del fondatore

Annamaria Clemente Ca' del Bosco

Vini fermi :

Vermentino creare

Pigato creare

Vermentino Aschiero

Pigato Aschiero

Vermentino colli di San Lorenzo

Verdicchio Bucci

Verdicchio Saltarelli

Gewurztraminer bozen

Ribolla gialla Simcic

Riesling Renano Lowenstein

Muscadet Chateau de l'yvernyere

chablis Albert Pic

Sancerre la doucette

Pouilly fumé Albert Pic

Bandol rosé Provence Filles

Champagne:

Bruno PAILLARD:

Cuvee, rosé, dosaggio zero, Blanc de Blanc, cuvee 72

Philipponat:

Riserva e rosé

Ruinart

Gran crue, Blanc de Blanc, rosé

Dom perignon

Vintage 2010

Cristal
2012

Lucien Lalardier

Billecart Salmon
Brut, riserva rosé

Eric Legrand
Brut, riserva rosé

Perrier jouet
Grand brut

Gonet sulcova
Blanc de Blanc Grand crue

Delamotte
Brut

Drappier
Blanc de blanc

Dolci

Soufflé al pistacchio con olio evo e scaglie di sale Maldon €7

Soufflé al cioccolato €7

Crema al mascarpone all'arancia con crema calda di pistacchio €7

Cheesecake al caramello salato €7

Panna montata al momento con giochi di caramello € 7

Meringa, panna, fragole e Coulis di frutti rossi €7