

PER INIZIARE

Polpo affumicato, vellutata di patate e pomodorino confit

€ 24

*Carpaccio di seppia, maionese di basilico e ketchup di carota,
su letto di cuori di lattuga*

€ 22

Tartare di tonno olio sale e soia con agrumi canditi

€ 23

Crudo misto di pesce e crostacei

Scampo, gambero viola, salmone, tonno, ricciola, ostrica

€45

Aggiunta 0,5 gr Caviale Calvisius Traditional Prestige

€14

Caviale Calvisius Traditional Prestige 0,10 gr

€ 27

CONTINUANDO

I tagliolini di pasta fresca e l'Aragostella
€ 30

*Spaghetto di pasta fresca, vongole e cozze,
bottarga di Carlo Forte*
€ 24

Risotto, bisque di crostacei, gamberi marinati soia e lime
€ 25

Ravioloni con ripieno di baccalà con il gambero e demi-glace
€ 22

Risotto con ortaggi di stagione e fonduta di formaggio
€ 23

...E POI

*Uovo pochè, caviale Calvisius selezione Traditional Prestige,
crumble al caramello salato, gambero, erbe, biette e pomodoro acido*
€ 27

*Rettangolo di ricciola
con gazpacho di zucchine e tagliatelle di verdure*
€ 27

Branzino, crema di peperoni e pane carasau
€ 26

*Grigliata di crostacei e pescato
Con verdure alla griglia*
€ 36

Fritto scelto in tempura
€ 35

Carrè d' agnello con crema di topinambur e il suo ristretto
€ 35

Filetto di vitello con ratatouille di verdure di stagione
€ 32

ET DULCIS IN FUNDO

Tiramisù dello chef

€ 9

Millefoglie chantilly ai frutti rossi

€ 9

Tartelletta con crema alla Vaniglia

€ 8

Gelato artigianale con lamponi freschi

€ 9

Re Pasticcere

Degustazione delle nostre dolcezze da condividere

(consigliato per due persone)

€18,00