



MENÙ DEGUSTAZIONE DUE PORTATE

Entrée di benvenuto
Due piatti a scelta
Le nostre dolcezze finali
55 euro

MENÙ DEGUSTAZIONE TRE PORTATE

Entrée di benvenuto
Tre piatti a scelta
Le nostre dolcezze finali
80 euro

PER INIZIARE

Polpo affumicato, vellutata di patate e pomodorino confit (4;7)

*Carpaccio di seppia, maionese di basilico e ketchup di carota,(4;3)
su letto di cuori di lattuga*

Tartare di tonno olio e soia con agrumi canditi (4;6)

CONTINUANDO

I tagliolini di pasta fresca e l'Aragostella (1;2)

*Spaghetto di pasta fresca, vongole e cozze,
bottarga di Carlo Forte* (1;14)

Risotto, bisque di crostacei, gamberi marinati soia e lime (4;14;6)

Risotto con ortaggi di stagione e fonduta di formaggio (7)

...E POI

*Rettangolo di ricciola ⁽⁴⁾
 con gazpacho di zucchine e tagliatelle di verdure*

Branzino, crema di peperoni e pane carasau ^(1;4)

*Grigliata di crostacei e pescato ^(4;2)
 Con verdure alla griglia*

Fritto scelto in tempura ^(1;2;4;14)

Filetto di vitello con ratatouille di verdure di stagione ⁽¹²⁾

ET DULCIS IN FUNDO

Millefoglie chantilly ai frutti rossi (1;7)

Gelato artigianale con lamponi freschi (7)

Composta di frutta fresca di stagione (1)

Allergeni

1 Cerali contenenti glutine

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.