

## **Il Menù à la Carte di Alex** F

### **ANTIPASTI di mare** \*

settembre/18

Selezione di Crudo di mare	35,00
Gamberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado	18,00
Flan di scampi su vellutata di verdure	18,00
Stracciatella di Burrata Campana con acciughe del Cantabrico e pane tostato	18,00

### **ANTIPASTI di terra**

settembre/18

Flan di verdure con fonduta	16,00
Tartare di Fassona battuta al coltello con i suoi condimenti	18,00
Prosciutto crudo al coltello con le confetture	16,00



**PRIMI mare** \*

settembre/18

Linguine al nero con seppie, cozze, crostacei e pomodorini confit profumate al limone di Sorrento 18,00

Spaghetti alla vellutata di fagioli cannellini e salvia con gamberi, calamaretti e vongole 18,00

Ravioli di cernia con scampi 18,00

**PRIMI terra** \*

Ravioli pizzicati al plin con burro e salvia 16,00

Gnocchetti di patate fatti a mano alla crema di tartufo nero 18,00



## **SECONDI pesce** \*

settembre/18

Filetto di branzino all'isolana con patate, pomodorini confit, olive taggiasche e fiori di capperi	22,00
Filetto di orata al vapore con maionese alla rapa rossa	20,00
Tonno in crosta di sesamo	22,00
Grigliata di sparnocchi, seppie e verdure	35,00
"Catalana" di sparnocchi e pinzimonio di verdure con olio extra vergine di oliva e aceto balsamico	35,00

## **SECONDI carne** \*

settembre/18

Guancetta di vitello brasata al miele di arancia con zucca in agrodolce	20,00
Tagliata di Angus rucola e grana	25,00

## **CONTORNI**

Verdure al forno	7,00
Insalata mista	7,00
Patate al forno	7,00





C I B I E V I N I

## I DESSERT di Alex

settembre/18

Flan al Cioccolato su salsa alla vaniglia \* 10,00

Crostatina espressa con crema alla vaniglia e mirtili 10,00

Crema Catalana caramellata 9,00

Tortino di mele con crema al Calvados 9,00

Sfoglia rotta con frutta fresca, crema chantilly e cioccolato 9,00

Il "Semifreddo" dello Chef 9,00

\* Il suddetto dolce necessita di 10/15 minuti di cottura

Vino da Dessert al calice 6,00  
(80ml a porzione)

La nostra **CARTA DEI VINI** è inoltre a vostra disposizione per offrirvi un'accurata selezione di etichette di **vini da dessert**



## Frutta fresca e gelato

Ananas 6,00

Gelato o Sorbetto 6,00

## VINI, CHAMPAGNE e BOLLICINE.

La nostra **CARTA DEI VINI** è a vostra disposizione per offrirvi un'accurata selezione di etichette sia Italiane che Estere.

settembre/18

Serviamo anche **Vino e Bollicine al calice:**  
(100ml a porzione)

Trento Doc <i>oppure</i> Franciacorta metodo classico <sup>^</sup>	9,00
Prosecco della Valdobbiadene <sup>^</sup>	6,00
Vino bianco o rosso <sup>^</sup>	6,00
Vino da Dessert <sup>^</sup> (80ml a porzione)	6,00

<sup>^</sup> chiedere per la selezione al calice del giorno

## BEVANDE

Birra in bottiglia	5,00
Acqua in bottiglia 750cl	3,00
Caffè, Decaffeinato e Orzo	3,00
Coperto	3,00

I prezzi sono in euro, comprensivi di Iva e servizio.

\* Per motivi stagionali e di reperibilità alcuni dei suddetti prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Restiamo a vs. disposizione per eventuali specifiche richieste.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di

consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni incrociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche (Reg. UE 1169/11)

<< Alcuni prodotti freschi di origine animale e tutte le preparazioni di pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sono state sottoposte a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/04 >>

