

Il Menù à la Carte di Alex

ANTIPASTI di mare *

novembre/19

Selezione crudo di mare	35,00
Gamberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado	18,00
Triglia alla Livornese, panure profumata alla mediterranea e acqua di pomodoro	18,00
La seppia e lo zimino	18,00
Zuppa di ostriche	18,00

ANTIPASTI di terra

Battuta di filetto nazionale con i suoi condimenti	18,00
Uovo cotto a 63 gradi, crema di grana 20 mesi e tartufo	18,00
Paté maison di maiale, cipolla borettana caramellata e deglassata con "pop corn" di cotenna	16,00



PRIMI mare *

novembre/19

Linguine alla vellutata di fagioli e salvia con calamaretti, vongole e gamberi	18,00
Tortelli di baccalà mantecato, il suo fumetto ristretto allo zafferano, capperi e timo bruciato	18,00
Carbonara di mare con spaghetti alla chitarra e tuorlo d'uovo marinato	18,00
"Gnudi di mare" su cacciucco leggero, polvere di cozze e pomodori confit	18,00
Risotto gambero rosso, burrata e olio all'aneto	19,00

PRIMI terra *

Gnocchi di cecina, crema di melanzana affumicata e crumble di pane	16,00
Pacchero cacio e pepe con parmigiano e aria di pepe nero	18,00
Fusillone di gragnano al ragù genovese e besciamella leggera	16,00



SECONDI pesce *

novembre/19

Filetto di branzino all'isolana con patate, pomodorini confit, olive taggiasche e fiori di capperi	22,00
"Sushi" di orata cotta, crema di patate e barbabietola	22,00
Cubo di tonno con crema di rucola e salsa teriyaki	25,00
"Tra terra e mare" baccalà al latte, polvere di porcini, trippa e funghi	25,00
Toast di crostacei, il loro guazzetto e crema di topinambur	25,00
"Raviolo aperto" di calamaro ripieno	22,00



SECONDI carne *

novembre/19

"Quaglia in rosa" in due cotture e quattro
consistenze di barbabietola 25,00

Tagliata di filetto di manzo con rucola e grana 36
mesi 25,00

Pancia di maiale morbida e croccante, chutney
di mele al ginger 20,00

CONTORNI

Verdure al forno 7,00

Insalata mista 7,00

Patate al forno 7,00



I DESSERT di Alex

novembre/19

Flan al Cioccolato su salsa alla vaniglia *	10,00
Crostatina rotta con crema pasticcera e fragole	10,00
"Sweet rock" mousse di tabacco, gel di rum e cioccolato	10,00
Cheesecake freddo al cioccolato bianco e frutti rossi	10,00
Cremoso al pistacchio di Bronte IGP e terra di cioccolato	10,00
Selezione di formaggi e confetture	10,00
Selezione di formaggi e confetture con abbinamento di vino dolce	15,00

* 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

Frutta fresca	6,00
Gelato o Sorbetto	6,00



VINI, CHAMPAGNE e BOLLICINE.

novembre/19

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

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

Trento Doc <i>oppure</i> Franciacorta metodo classico [^]	9,00
Prosecco della Valdobbiadene [^]	7,00
Vino bianco o rosso [^]	7,00
Vino da Dessert [^] (80ml a porzione)	6,00

[^] 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 >>



