

## Il Menù à la Carte di Alex

### ANTIPASTI di mare \*

giugno/21

Selezione crudo di mare	36,00
Gamberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado	19,00
Vaporata di calamari, gamberi, frutti di mare con frutta, verdura e sesamo nero	20,00
Tartare di salmone marinato agli agrumi, mirepoix di mela verde e maionese all'ananas	18,00
Polpo cotto a bassa temperatura, verdure ghiaccio, patata viola fondente e salsa al lime	18,00
Capesante al timo, zafferano acido, crema di piselli e cialda al rosso naturale	19,00

### ANTIPASTI di terra

Battuta di manzo nazionale, uovo marmorizzato, spuma di sedano rapa	18,00
Melanzana 50 calorie', melanzane grigliate, pomodoro confit, olio al basilico e parmigiano in due consistenze	16,00



**PRIMI mare** \*

giugno/21

Linguine alla vellutata di fagioli e salvia con calamaretti, vongole e gamberi	19,00
Tagliolini freschi mantecati in crema di cicale	18,00
Risotto scampo crudo, il suo fondo, lime e polvere di barbabietola	20,00
Tortelli di pesce in bisque di crostacei e gamberi, profumati agli agrumi e timo	18,00
Paccheri cotti in cacciucco e battuta di pesce con olio al basilico e scorza di limone	18,00

**PRIMI terra** \*

Tagliatella 40 tuorli al ragù d'anatra	16,00
Risotto cacio e pepe	16,00



**SECONDI pesce** \*

giugno/21

Catalana di crostacei con frutta e verdura 42,00

Filetto di pescato all'isolana 25,00

Tonno scottato al sesamo nero, verdure acide e  
maionese al Wasabi 25,00

"Sushi" di orata cotto, crema di topinambur  
all'arancia, cialda di barbabietola, zabaione  
salato e piccola tartare di orata cruda 25,00

Salmone tataki laccato allo sciroppo di sioia,  
crema di edamame, chips di patata viola,  
pomodoro secco e salsa al frutto della passione 25,00



**SECONDI carne** \*

giugno/21

Guancia di mailale, purea di carote affumicate e  
patata viola 22,00

Petto d'anatra, erbe aronatiche e verdure  
caramellate alla brace 23,00

**CONTORNI**

Verdure al forno 7,00

Patate al forno 7,00

Contorno del giorno 7,00



## VINI, CHAMPAGNE e BOLLICINE.

giugno/21

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 ^	10,00
Prosecco della Valdobbiadene ^	7,00
Vino bianco o rosso ^	7,00
Vino da Dessert ^ (80ml a porzione)	7,00

^ 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 >>



## I DESSERT di Alex

01/06+/2020

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

Crostatina rovesciata 8,00

Cheesecake e salsa ai frutti di bosco 8,00

Leggerezza al limone, riduzione di frutto della  
passione e coulis di fragole 8,00

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 7,00  
(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 7,00

Gelato o Sorbetto 7,00

