

Il Menù à la Carte di Alex

ANTIPASTI di mare *

"I Crudi"

giugno/21

Selezione crudo di mare 36,00

Degustazione tartare di pescato 22,00

"Carabinieri" tiepido, crudo di scampo, coulis di crostacei, pomodoro candito e nocciola 24,00

"I Cotti"

giugno/21

Gamberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado 20,00

"Zuppetta" di pesce, lattuga di mare, riduzione di pescato al profumo di iodio 18,00

Capesante al timo, zafferano acido, crema di piselli 20,00

Rollè di branzino al lardo rosa, cavolo Pac Choi in osmosi acida, note croccanti, maionese all'arancia 18,00



ANTIPASTI di terra

Battuta di manzo nazionale, il suo fondo ristretto e tartufo nero pregiato	20,00
Ratatouille, fonduta di cipolla bianca, crunch alle erbe di Provenza	16,00
Patè di fegatini, pan brioche, cipolla caramellata e deglassata all'aceto di lampone, "pop corn" di cotenna	18,00

PRIMI mare *

giugno/21

Calamarata al ragù genovese di mare con crema di cannellini alla salvia	19,00
Cappellacci di pasta fresca ripieni di pesce bianco, consommé di crostacei profumati al ginger	20,00
Spaghettoni di Gragnano Igp, vongole super veraci, bottarga e lime	22,00
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 rosa", barbabietola, tartufo nero pregiato, uovo mimosa (Minimo 2 persone tempo di preparazione 22 minuti) 20,00



SECONDI pesce *

giugno/21

Catalana di crostacei con frutta e verdura 45,00

Il filetto di pescato all'isolana secondo Alex 25,00

Tonno,Tonno,Tonno: Tonno scottato, riduzione di tonno, Katsoubushi 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 nappato al sedano rapa, bietola saltata con uvetta e pinoli, salsa acida al miele di castagno , erbe di Toscana 25,00



SECONDI carne *

giugno/21

Guancia di mailale, purea di carote affumicate e
patata viola 25,00

Petto d'anatra, erbe aronatiche e verdure
caramellate alla brace 25,00

Filetto di manzo 25,00

CONTORNI

Pure di patate (ricetta di J. Robuchon) 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
Sweetrock, Mousse al tabacco, crumble all' whisky, gelato al caffè e scaglie di cioccolato fondente	10,00
Tarte tatin e gelato al caramello salato	10,00
Spuma di ricotta, riduzione al frutto della passione e briciole di amaretto	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 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	8,00
Gelato o Sorbetto	8,00

