

ANTIPASTI di mare *

"I crudi"

Selezione di crudo di mare 38,00

Degustazione tartare di pescato 24,00

(Tonno, cannellini e pomodori confit; Salmone, avocado e maionese all'arancia; Branzino con brunoise di verdure al tabasco)

Tartare di gambero blu lime e menta, burrata, gel di mela verde e polvere di pomodoro 24,00

"I cotti"

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

"La Vaporata" filetti di pescato, crostacei, frutti di mare, verdure croccanti, salsa caesar 20,00

Cuore di scampo alla piastra, scaloppa di Foie Gras, pesche e pan brioche 25,00

Capresante al timo, zafferano acido, liquirizia e corallo rosso 22,00

ANTIPASTI di terra *

Tartare di manzo sull'osso, midollo caldo e maionese allo zafferano 18,00

La caprese con tris di pomodori, bufala Campana, olio al basilico del nostro orto 16,00

PRIMI di mare *

Calamarata al ragù Genovese di mare con crema di cannellini alla salvia 20,00

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 24,00

Paccheri ai ricci di mare, mandorle e caffè delle apuane 22,00

PRIMI di terra *

Finta lasagnetta al pesto Ligure e Scoppolato di Pedona 16,00

Tagliatella 40 tuorli al ragù d'anatra 16,00



SECONDI di mare *

Catalana di crostacei con frutta e verdura 45,00

Filetto di pescato all'isolana secondo Alex 25,00

“Come una Nizzarda” tonno scottato, salsa di fagiolini verdi, pomodorini confit, uovo cotto a -20°, polvere di oliva e maionese all'acciuga 27,00

“Sushi” di orata cotto, crema di topinambur all'arancia, cialda di barbabietola, maionese al wasabi e piccola tartare di orata cruda 25,00

Filetto di pescato all'acqua pazza 27,00

SECONDI di terra *

Guancia di maiale, purea di carote affumicata, pera al vino rosso 25,00

Petto d'anatra al burro chiarificato, la sua demi-glace, verdure agrodolci 25,00

Filetto di manzo, barbabietola, gel ai 3 pepi 28,00

CONTORNI

Purè di patate (ricetta di J. Robuchon) 7,00

Patate al forno 7,00

Contorno del giorno 7,00

VINI e BOLLICINE AL CALICE

(^ chiedere per la selezione al calice del giorno)

Trento Doc o Franciacorta Docg ^ 10,00

Prosecco della Valdobbiadene ^ 7,00

Vino bianco, rosso ^ 7,00

BEVANDE

Birra in bottiglia 5,00

Acqua in bottiglia 75cl 3,00

Caffè, Decaffeinato, Orzo 3,00

Coperto 3,00



Prezzi 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.

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 >>