














Menù cena





ANTIPASTI

-  Reinterpretazione di un riso, patate e cozze. 22
-  Catalana di gamberi rossi e scampi scottati, verdure di stagione, emulsione all'olio evo e limone. 28
-  Polpo in doppia cottura, peperone crusco, pecorino. 26
-  Tartare di salmone marinato alle erbe, sesamo, songino, lime, salsa tamari. 25
-  Cozze gratinate ai sentori mediterranei. 20
-  Caprese ai 3 pomodori, capocollo, burrata, olio al basilico. 20
-  Guazzetto ai frutti di mare, spuma ai crostacei, crostini. 28

PRIMI PIATTI

-  Riso aquarello, ombrina marinata ai lamponi, limone e finocchio selvatico. 30
-  Laganari alle cozze, aglio fermentato, olio al prezzemolo. 24
-  Pacchero alla zucca estiva, battuto di fassona, olive leccine, pomodoro confit, pecorino. 24
-  Raviolo agli scampi, sedano rapa, arancia, maggiorana. 26

SECONDI PIATTI

-  Filetto di manzo ai ferri, juice di manzo, melanzane bbq. 30
-  Pluma di maialino in crosta di pane alle erbe, crema di fave, cicoria selvatica. 32
-  Fritto di pesce, verdure in tempura, maionese al limone e pepe. 28
-  Ricciola cbt, patate mantecate all'olio evo, spinacino croccante, salsa aioli. 29

ALLERGENI legenda








- | | |
|--|---|
|  Cereali contenenti glutine |  Frutta a guscio |
|  Crostacei e derivati |  Sedano e derivati |
|  Uova e derivati |  Senape e derivati |
|  Pesce e derivati |  Sesamo e derivati |
|  Arachidi e derivati |  Solfiti in concentrazione > 10 mg/kg o mg/l |
|  Soia e derivati |  Lupini e derivati |
|  Latte e derivati |  Molluschi e derivati |

Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg (CE) 853/2004 (FRESCO | CONGELATO | ABBATTUTO)







Dinner menu





APPETIZERS

-  Reinterpretation of rice, potatoes and mussels. 22
-  Catalan of red prawns and seared scampi, seasonal vegetables, emulsion with extra virgin olive oil and lemon. 28
-  Double cooked octopus, bran pepper, pecorino. 26
-  Salmon tartare marinated with herbs, sesame, songino, lime, tamari sauce. 25
-  Mussels au gratin with Mediterranean scents. 20
-  Caprese with 3 tomatoes, capocollo, burrata, basil extra virgin olive oil. 20
-  Seafood stew, shellfish mousse, croutons. 28







FIRST DISHES

-  Acquarello rice, croaker marinated with raspberries, lemon and wild fennel. 30
-  Laganari with mussels, fermented garlic, parsley extra virgin olive oil. 24
-  Pacchero with summer pumpkin, chopped Fassona cheese, Leccine olives, confit tomato, pecorino. 24
-  Ravioli with scampi, celeriac, orange, marjoram. 26

SECOND COURSES

-  Grilled beef fillet, beef juice, BBQ aubergines. 30
-  Pork pluma in herbed bread crust, broad bean cream, wild chicory. 32
-  Fried fish, tempura vegetables, lemon and pepper mayonnaise. 28
-  Cbt amberjack, potatoes creamed in extra virgin olive oil, crunchy spinach, aioli sauce. 29

ALLERGENI legenda

- | | |
|---|--|
|  Cereals containing gluten |  Nuts |
|  Crustaceans and derivatives |  Celery and derivatives |
|  Eggs and derivatives |  Mustard and derivatives |
|  Fish and derivatives |  Sesame and derivatives |
|  Peanuts and derivatives |  Sulphites in concentrations > 10 mg/kg or mg/l |
|  Soy and derivatives |  Lupins and derivatives |
|  Milk and derivatives |  Molluscs and derivatives |

Fish product compliant with the requirements of Reg (EC) 853/2004 (FRESH | FROZEN | BLAST CHILLED)