

Menù

Antipasti di pesce

La nostra interpretazione del crudo di pesce** e crostacei* del "Laguna Sky"

2/4/6/14

EURO 23,00

Il gran misto caldo gratinato di crostacei* e molluschi*

1/4/7/12/14

EURO 18,00

Muffin salato alle zucchine, crema di fave e mousse di spigola dell'Adriatico.

1/2/4/7/9/12

EURO 14,00

Carpaccio di tonno "Pinne Gialle"*** con sfoglie di melanzane Fritte Salsa Ajvar

1/4/5/9

EURO 14,00

Fondente di sedano e patate con polpo* arrostito e crumble al carbone vegetale

1/4/7/9/14

EURO 14,00

Primi di pesce

Spaghettoni di Gragnano alla "Busera" di astice

1/2/4/9/12

EURO 20,00

Linguine "la Molisana" alle triglie, datterini gialli, salsa al basilico, pinoli tostati

1/4/5/7/9/12

EURO 16,00

Risotto Carnaroli "Acquerello" ai Fasolari mantecato al "Santonego", carpaccio di gamberi rossi* di Mazara del Vallo (min. per 2)

2/4/9/12

EURO 17,00 a persona

La zuppa di pesce dell'Adriatico secondo noi

1/2/4/9/12/14

EURO 16,00

Tortelli di pasta fresca home made con cappelante e burrata, polvere di prosciutto di San Daniele e coulis di pisellini novelli

1/2/3/4/9/12

EURO 15,00

Secondi di pesce

La nostra grigliata di crostacei "Laguna Sky" (l'astice, i gamberoni*, gli scampi*, i canestrelli*, la cappasanta)

2/4/14

EURO 30,00

Branzino della laguna gradese alla meringa di sale aromatico al carbone vegetale

EURO 6,00 all'etto

Il pescato del giorno della laguna gradese ai ferri (orata, branzino, rombo, pescatrice)

EURO 6,00 all'etto

Trancetto di tonno "Pinna Gialla"*** in oliocottura su letto di taccole, patate sautè, pesto di mentuccia e nocciole piemontesi, fior di sale di Trapani

4/5/7

EURO 18,00

Calamaretti alla piastra* con salsa tartara

3/10/14

EURO 14,00

Grigliata di pesce misto ai ferri

2/4/14

EURO 20,00

Primo vegetariano

Gnocchetti di melanzane viola su coulis di pomodoro fresco di Fossalon, stracciata di bufala D.O.P.G., foglie di basilico fritte

1/3/7/9

EURO 12,00

* Prodotto congelato.

** Prodotto abbattuto e scongelato.

Menù

Antipasti di carne

La tartar di scottona friulana con pane alle olive e scaglie di tartufo nero estivo

1/3/6/10/12

EURO 14,00

Il prosciutto di San Daniele con straciatella di Fossalon

7

EURO 12,00

Primi di carne

Lasagnetta al ragù di vitello e Montasio su crema di porcini Freschi

1/7/9/12

EURO 16,00

Secondi di carne

Tagliata di vitello su crema di Trocadero e crumble al rosmarino marino

1/7/9

EURO 16,00

Filetto di manzo bardato ai ferri, cipolla caramellata, gateau di patate e verdure riduzione di lamponi

1/3/7

EURO 20,00

Dessert

Il tiramisù alle fragole e riccioli di cioccolato bianco

1/3/7/8/12

EURO 6,00

Sfogliatina di frolla "biscotto" speziato alle nocciole, chantilly alla vaniglia e lamponi

1/3/7/8/12

EURO 6,00

Mousse al cioccolato, caramello salato e cialda croccante al pistacchio

1/3/7/8/12

EURO 6,00

Sorbetto fatto in casa con le pesche di Fossalon e basilico

3/12

EURO 6,00

Dolce del giorno del nostro pasticcere

EURO 6,00