



Il menu

ANTIPASTI

Starters

La trota d'oriente	18,00 €
<i>Trota marinata con zenzero e cocco, riso, pomodori confit e pinoli</i> <i>Marinated trout with ginger, coconut, rice, confit tomatoes and pine nuts</i>	
Calamari e patate	18,00 €
<i>Calamari* scottati, patate al cren e riduzione di soia</i> <i>Seared squid, horseradish potatoes and soya reduction</i>	
Tacos di baccalà	16,00 €
<i>Tortillas al mais con baccalà mantecato e misticanza</i> <i>Tacos with creamed cod fish and salad</i>	
L'avocado nell'orto	16,00 €
<i>Tortino di avocado, verdure in pinzimonio e uova di quaglia</i> <i>Avocado pie, vegetables with oil dip and quail eggs</i>	
L'anatra e il maiale	20,00 €
<i>Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, pancia di maiale, senape e menta</i> <i>Duck liver escalope*, bacon cooked at low temperature, mint and mustard</i>	

I nostri classici crudi

Il crudo di pesce* che c'è...	27,00 €
<i>Raw fish of the day... *</i>	
La verticale di tonno (pinna gialla)	22,00 €
<i>Yellowtail tuna vertical tasting, eight different flavours</i>	
Tartara di tonno e avocado (pinna gialla)	22,00 €
<i>Yellowtail tuna tartare and avocado</i>	
Scampi* crudi l'uno	5,00 €
<i>Raw scampi each</i>	
Prosciutto crudo di San Daniele Dok Dall'Ava	14,00 €
<i>San Daniele ham</i>	

PRIMI PIATTI

First courses

Linguine e acciughe Linguine con acciughe del Cantabrico e bottarga <i>Linguine with anchovies and bottarga</i>	16,00 €
Paccheri e polipo Paccheri al ragù di polipo* e pecorino romano <i>Paccheri with octopus ragout and goat cheese</i>	16,00 €
Spaghetti estivi Spaghetti freddi (cottura espressa) con gamberi*, indivia, pesto di basilico, pomodoro fresco e burrata <i>Cold spaghetti with prawns, endive, basil, fresh tomato and burrata cheese</i>	16,00 €
Panciotti e tartufo Ravioloni di capesante e scampi, crema d'uovo e tartufo nero <i>Stuffed ravioli with scalops and scampi, black truffle</i>	16,00 €
Risotto di branzino & branzino (minimo per due persone) Risotto al pomodoro con branzino cotto e crudo e cremoso all'aneto <i>Raw and cooked sea bass risotto and dill cream (min. for two people)</i>	18,00 €
Cjarsons della tradizione (ricetta salata) Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata <i>Stuffed pasta with erbs and smoked ricotta cheese and sausage</i>	14,00 €

SECONDI PIATTI

Main courses

Cernia in brodetto 24,00 €

Scaloppa di cernia cotta a.b.t., patate affumicate e brodetto

Stone bass cooked at low temperature, smoked potatoes and broth

Pesce spada, bufala e pomodoro 24,00 €

Tagliata di pesce spada appena scottato, pomodoro fresco e mozzarella di bufala

Seared swordfish, fresh tomato and buffalo mozzarella

Orata all'acqua pazza 20,00 €

Filetti di orata con pomodorini, prezzemolo e sedano

Sea bream fillets with cherry tomatoes, parsley and celery

Il fritto Visionario 20,00 €

Fritto misto di verdure pastellate, gamberi* e calamari*, riduzione di aceto e mayonese di wasaby

Fried battered vegetables, prawns and squid, reduced vinegar and wasaby mayonnaise

T-bone d'agnello 22,00 €

Costicine d'agnello* impanate ai pistacchi, fritte e salsa BBQ

Pistachio breaded lamb ribs, fries and BBQ sauce

Tagliata di manzo 20,00 €

Tagliata di manzo ai ferri con patate al forno

Sliced beef steak with baked potatoes

GRAN MENÙ DEGUSTAZIONE

Great tasting menu

**La trota d'oriente
Calamari e patate
Tacos di baccalà
Risotto di branzino & branzino
Cernia in brodetto
... una golosità**

Crema al cioccolato, nocciole caramellate,
gelato alla vaniglia e crema al caffè

solo per tavolo completo / *served for the entire table*
a persona / *p.p.* 70,00 €

PICCOLO MENÙ DEGUSTAZIONE

Small tasting menu

**L'avocado nell'orto
Spaghetti estivi
Orata all'acqua pazza
... una golosità
Idea di una cheesecake ai lamponi**

solo per tavolo completo / *served for the entire table*
a persona / *p.p.* 58,00 €

Coperto 2,50 € / *Cover charge* 2,50 €

Le mezze porzioni vengono conteggiate scontando il 30% del prezzo di listino. Le porzioni abbondanti vengono conteggiate aumentando il 30% il prezzo di listino.

Half portions are priced by discounting 30% of the price list. Generous portions are priced increasing 30% of the price list.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Le materie prime adoperate per la preparazione dei nostri piatti, sono da noi attentamente selezionate e rigorosamente fresche; in alcuni casi vengono utilizzati prodotti surgelati o prodotti abbattuti e congelati in proprio; essi sono contraddistinti dal simbolo: *, senza modificare la qualità finale del piatto.

In riferimento al regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, che obbliga di indicare gli allergeni presenti nei piatti, invitiamo i Signori clienti a prendere visione del foglio informativo (indicante anche i piatti senza glutine) richiedendolo al personale di sala.

DOLCI

Crostata alle fragole e gelato alla crema

Crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato alla vaniglia e crema al caffè

dal ricettario di Alain Ducasse ↗

Millefoglie distrutta, crema vanigliata e mele Tatin

Gelato alla vaniglia, amarelle e sablè di mandorle ↗

Tiramisù con savoiardo fatto a mano e senza farina, bagnato con caffè espresso

Idea di una cheesecake ai lamponi

Menta e melone

10,00 € al piatto

I piatti contraddistinti con ↗ sono tutti privi di farine e/o alimenti che contengono glutine pertanto se richiesto verranno eseguiti rispettando tutte le attenzioni necessarie