



## **Il menu**

## ANTIPASTI

### Starters

<b>Baccalà spring</b>	16,00 €
Baccalà mantecato in foglia di riso cotta a vapore e passata di pomodoro <i>Cod fish, steamed rice paper and tomato puree</i>	
<b>Roll di tonno e gamberi rossi</b>	18,00 €
Tonno e gamberi rossi* marinati al latte di cocco, zenzero e semi di girasole <i>Marinated roll tuna and prawns with ginger, coconut milk and sunflower seeds</i>	
<b>La verticale di tacos</b>	20,00 €
Tortillas al mais con tonno, trota e gamberi* crudi <i>Tacos with raw tuna, trout and prawns</i>	
<b>Polipo e carciofi</b>	18,00 €
Polipo* arrosto, carciofi, burrata e acciughe <i>Roasted octopus, artichokes, burrata cheese and anchovies</i>	
<b>La Rosa di Gorizia</b>	16,00 €
Rosa di Gorizia cotta e cruda, seppie* e cren <i>Raw and cooked Rosa di Gorizia (radicchio), cuttlefish and horseradish</i>	
<b>L'avocado e le rape</b>	16,00 €
Tartara di avocado, rape rosse, uova di quaglia e mango <i>Avocado tartare, red turnips, quail eggs and mango</i>	
<b>L'anatra e il maiale</b>	22,00 €
Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, pancia di maiale, senape e menta <i>Duck liver escalope*, bacon cooked at low temperature, mint and mustard</i>	

### I nostri classici crudi

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

## PRIMI PIATTI

### *First courses*

<b>Il mio ramen di pesce</b> Zuppa di pesce misto, pasta e uovo marinato <i>Fish soup, pasta and pickled egg</i>	18,00 €
<b>Ravioli all'astice</b> Ravioli all'astice, crema acida e uova di aringa <i>Lobster ravioli, sour cream and herring eggs</i>	18,00 €
<b>Risotto asparagi e gamberi (minimo per due persone)</b> Risotto con asparagi bianchi e gamberi* e maionese al corallo <i>Risotto with asparagus, prawns and coral mayonnaise (min. for two people)</i>	22,00 €
<b>Spaghetti e bottarga</b> Spaghettoni con puntarelle acciughe e bottarga <i>Spaghetti with chicory, anchovies and bottarga</i>	18,00 €
<b>Fusilli e fegato</b> Fusilli al fegato grasso d'anatra, tartufo nero e caprino <i>Fusilli with duck liver, black truffle and goat cheese</i>	18,00 €
<b>Cjarsons della tradizione (ricetta salata)</b> Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata <i>Stuffed pasta with herbs and smoked ricotta cheese and sausage</i>	16,00 €

## SECONDI PIATTI

### *Main courses*

<b>Rombo al profumo di boreto</b> Scaloppa di rombo c. a b. t., pomodori confit e polenta di riso nero <i>Turbot escalope cooked at low temperature, tomatoes and black rice polenta</i>	25,00 €
<b>Pesce spada e pomodoro</b> Tagliata di pesce spada scottato, pomodoro fresco e mozzarella di bufala <i>Seared sword fish, fresh tomato and buffalo mozzarella cheese</i>	22,00 €
<b>La triglia</b> Filetti di triglia arrostiti, salsa di ostrica e pak choi <i>Roasted mullet fillets, oyster sauce and pak choi</i>	24,00 €
<b>Il fritto misto</b> Fritto misto di pesce azzurro, gamberi*, seppie e calamari* con riduzione di aceto <i>Mixed fried fish, shrimps, cuttlefish and squid with vinegar reduction</i>	22,00 €
<b>T-bone d'agnello e pistacchi</b> Costicine d'agnello* impanate ai pistacchi, fritte e salsa BBQ <i>Pistachio breaded lamb ribs, fries and BBQ sauce</i>	22,00 €
<b>Tagliata di manzo</b> Tagliata di manzo ai ferri con patate al forno <i>Sliced beef steak with baked potatoes</i>	20,00 €

## GRAN MENÙ DEGUSTAZIONE

### *Great tasting menu*

**Roll di tonno e gamberi**

**Baccalà spring**

**La rosa di Gorizia**

**Ravioli all'astice**

**La triglia**

**... una golosità**

**Zuppa inglese con rum, acero e cremoso al cioccolato**

solo per tavolo completo / *served for the entire table*

a persona / *p.p.* 70,00 €

## PICCOLO MENÙ DEGUSTAZIONE

### *Small tasting menu*

**L'avocado e le rape**

**Cjalcions della tradizione**

**Rombo in boreto**

**... una golosità**

**Ricordo di una meringa al mais**

solo per tavolo completo / *served for the entire table*

a persona / *p.p.* 58,00 €

Coperto 3,00 € / *Cover charge* 3,00 €

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**

**Ricordo di una meringa al mais...**

**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**

**Zuppa inglese con rum, acero e cremoso al cioccolato**

10,00 € al piatto