



Il menu

ANTIPASTI

Starters

Baccalà spring 4, 7 16,00 €
Baccalà mantecato in foglia di riso cotta al vapore, cocco e zenzero
Cod fish, steamed rice paper, coconut and ginger

La verticale di tacos 3, 4, 10, 14 20,00 €
Tortillas al mais con capesante, polipo* e seppie*
Tacos with scallops, octopus and cuttlefish

L'avocado e gamberi 2, 3, 10 18,00 €
Insalata di avocado, gamberi*, pomodorini confit e mango
Avocado salad, prawns, confit tomatoes and mango

Il mio vitello tonnato 3, 4, 10 18,00 €
Noce di vitello, maionese al tonno e tonno crudo
Veal knuckle, tuna mayonnaise and raw tuna

L'anatra e il maiale 10 22,00 €
Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, pancia di maiale, senape e menta
Duck liver escalope, bacon cooked at low temperature, mint and mustard*

I nostri classici crudi

Il crudo di pesce* che c'è... 2, 3, 4, 6 27,00 €
*Raw fish of the day... **

La verticale di tonno (pinna gialla) 4 22,00 €
Yellowtail tuna vertical tasting, eight different flavours

Tartara di tonno e avocado (pinna gialla) 4 22,00 €
Yellowtail tuna tartare and avocado

Scampi* crudi l'uno 2 5,00 €
Raw scampi each

Prosciutto crudo di Sauris leggermente affumicato 14,00 €
Smoked Sauris ham

PRIMI PIATTI

First courses

Zuppa di pesce 2, 4, 9, 14 Zuppa di pesce misto e verdure <i>Fish soup and vegetables</i>	18,00 €
Ravioli all'astice 1, 2, 4, 7 Ravioli all'astice, crema acida e uova di trota <i>Lobster ravioli, sour cream and trout roe</i>	18,00 €
Risotto con pak-choi e gamberi 2, 9 Risotto con pak-choi, gamberi cotti e crudi e salsa busara <i>Risotto with pak-choi, raw prawns and busara sauce</i>	22,00 €
Spaghetti freddi 1, 2, 4, 8 Insalata di spaghetti freddi, crema di pistacchio, gallinella, mazzancolle* e uova di aringa <i>Cold spaghetti, pistachio cream, gurnard, shrimps and herring roe</i>	18,00 €
Cjarsons della tradizione (ricetta salata) 1, 7 Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata <i>Stuffed pasta with erbs, smoked ricotta cheese and sausage</i>	16,00 €

SECONDI PIATTI

Main courses

Anguilla estiva 4,9	25,00 €
Anguilla cotta a b. t. al profumo di boreto, finocchi ed erbe aromatiche <i>Eel cooked at low temperature, fennels and herbs</i>	
Pesce spada e pomodoro 4,7	22,00 €
Tagliata di pesce spada scottato, pomodoro fresco e mozzarella di bufala <i>Seared sword fish, fresh tomato and buffalo mozzarella cheese</i>	
Il fritto misto 1, 2, 4, 14	22,00 €
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>	
T-bone d'agnello e pistacchi 1, 3, 8, 10	22,00 €
Costicine d'agnello* impanate ai pistacchi, fritte e salsa BBQ <i>Pistachio breaded lamb ribs, fries and BBQ sauce</i>	
Tagliata di manzo	20,00 €
Tagliata di manzo ai ferri con patate al forno <i>Sliced beef steak with baked potatoes</i>	

GRAN MENÙ DEGUSTAZIONE

Great tasting menu

Il crudo di pesce che c'è...

Baccalà spring

Spaghetti freddi

Ravioli all'astice

Pesce spada e pomodoro

... 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

Baccalà spring

Cjalcions della tradizione

Anguilla estiva

... una golosità

Tiramisù

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

a persona / *p.p.* 58,00 €

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

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.

TABELLA ALLERGENI come da allegato II Reg. UE n.1169/2011

n. **1 CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

n. **2 CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei

n. **3 UOVA** e prodotti a base di uova

n. **4 PESCE** e prodotti a base di pesce

n. **5 ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi

n. **6 SOIA** e prodotti a base di soia

n. **7 LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

n. **8 FRUTTA A GUSCIO** e loro prodotti (mandorle, pistacchi, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia)

n. **9 SEDANO** e prodotti a base di sedano

n. **10 SENAPE** e prodotti a base di senape

n. **11 SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo

n. **12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

n. **13 LUPINI** e prodotti a base di lupini

n. **14 MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

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.

DOLCI

**Crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato
alla vaniglia e crema al caffè** 3, 7, 8

dal ricettario di Alain Ducasse

Millefoglie distrutta, crema vanigliata e mele Tatin 1, 3, 7

Gelato alla vaniglia, amarelle e sablè di mandorle 1, 3, 7, 8

**Tiramisù con savoiardo fatto a mano e senza farina,
bagnato con caffè espresso** 1, 3, 7

Zuppa inglese con rum, acero e cremoso al cioccolato 1, 3, 7

Bastoncino after eight e lamponi 3, 7

10,00 € al piatto