



## **Il menu**

# ANTIPASTI

## Starters

**Seppie e fagioli** 1,4 16,00 €

Seppie al vapore, crema di fagioli e cialda ai piselli  
*Steamed cuttlefish, beans cream and peas waffle*

**Baccalà spring** 4,7 16,00 €

Baccalà mantecato in foglia di riso cotta a vapore, cocco e zenzero  
*Cod fish, steamed rice paper, coconut and ginger*

**Mare e avocado** 2,3,4 20,00 €

Polipo\*, capasanta, calamaro\* e gambero\* con avocado e mango  
*Octopus, scallop, squid and prawn with avocado and mango*

**Uovo della Fattoria Sant'Eliseo, Montasio e San Daniele** 1,3,7 18,00 €

Uovo cotto a b.t. fritto, fonduta al Montasio, prosciutto e tartufo nero  
*Sous-vide egg and fried, Montasio cheese fondue, ham and black truffle*

**L'anatra e la triglia** 4,8 23,00 €

Scaloppa di fegato grasso d'anatra\*, triglia, nocciole e frutto della passione  
*Duck liver escalope\*, red mullet, hazelnuts and passion fruit*

### 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 DOK dall'Ava 26 mesi** 14,00 €

*26-month cured San Daniele ham*

# PRIMI PIATTI

## *First courses*

- Zuppa di pesce** 2, 4, 9, 14 18,00 €  
Zuppa di pesce misto e verdure  
*Fish soup and vegetables*
- Tortelli al baccalà** 3, 4, 7 18,00 €  
Cappellacci al baccalà mantecato, cime di rapa, passata di pomodoro e tartufo nero  
*Cappellacci stuffed with cod fish, tomato puree and black truffle*
- Risotto con pak-choi e gamberi** 2, 9 24,00 €  
Risotto con pak-choi, gamberi cotti e crudi e salsa busara  
*Risotto with pak-choi, raw prawns and busara sauce*
- Anelli di pasta e carciofi** 1, 7 16,00 €  
Anelli di pasta, pancetta, carciofi e pecorino  
*Pasta with bacon, artichokes and pecorino cheese*
- Cjarsons della tradizione (ricetta salata)** 1, 7 16,00 €  
Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata  
*Stuffed pasta with herbs, smoked ricotta cheese and sausage*
- Tagliolini al tartufo bianco** 1, 7 45,00 €  
Tagliolino fresco all'uovo, burro salato e tartufo bianco di Acqualagna  
*Fresh tagliolini, salted butter and white truffle*

## SECONDI PIATTI

### *Main courses*

<b>Anguilla in boreto</b> 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>	
<b>L'orata pazza</b> 2, 4, 9	22,00 €
Filetti di orata all'acqua pazza, sedano, olive e pomodorini <i>Sea bream fillets, celery, olives and tomatoes</i>	
<b>Il fritto misto</b> 1, 2, 4, 14	22,00 €
Fritto misto di pesce azzurro, gamberi*, seppie e calamari* e riduzione di aceto <i>Mixed fried fish, shrimps, cuttlefish and squid with vinegar reduction</i>	
<b>Quaglietta al BBQ</b> 3, 10	24,00 €
Quaglia disossata cotta a b. t. e pak-choi grigliati <i>Boneless quail cooked at low temperature, grilled pak-choi</i>	
<b>Tagliata di manzo</b> 1	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**

**Seppia e fagioli**

**Risotto con pak-choi e gamberi**

**Anguilla in boreto**

**... 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*

**Uovo, Montasio e San Daniele**

**Cjalcions della tradizione**

**Quaglia al BBQ**

**... 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.1169/2001**

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

**Pavlova ai frutti di bosco** 3,7

10,00 € al piatto