



Il menu

ANTIPASTI

Starters

Seppie e fagioli 1,4	16,00 €
Seppie al vapore, crema di fagioli e cialda ai piselli <i>Steamed cuttlefish, beans cream and peas waffle</i>	
Baccalà spring 4,7	16,00 €
Baccalà mantecato in foglia di riso cotta a vapore, cocco e zenzero <i>Cod fish, steamed rice paper, coconut and ginger</i>	
Mare e avocado 2,3,4	20,00 €
Polipo*, capasanta, calamaro* e gambero* con avocado e mango <i>Octopus, scallop, squid and prawn with avocado and mango</i>	
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 <i>Sous-vide egg and fried, Montasio cheese fondue, ham and black truffle</i>	
L'anatra e la triglia 4,8	23,00 €
Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, triglia, nocciole e frutto della passione <i>Duck liver escalope*, red mullet, hazelnuts and passion fruit</i>	

I nostri classici crudi

Il crudo di pesce* che c'è... 2,3,4,6	27,00 €
<i>Raw fish of the day... *</i>	
La verticale di tonno (pinna gialla) 4	22,00 €
<i>Yellowtail tuna vertical tasting, eight different flavours</i>	
Tartara di tonno e avocado (pinna gialla) 4	22,00 €
<i>Yellowtail tuna tartare and avocado</i>	
Scampi* crudi l'uno 2	5,00 €
<i>Raw scampi each</i>	
Prosciutto crudo DOK dall'Ava 26 mesi	14,00 €
<i>26-month cured San Daniele ham</i>	

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 40,00 €
Tagliolino fresco all'uovo, burro salato e tartufo bianco di Acqualagna
Fresh tagliolini, salted butter and white truffle

SECONDI PIATTI

Main courses

Anguilla in boreto 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>	
L'orata pazza 2,4,9	22,00 €
Filetti di orata all'acqua pazza, sedano, olive e pomodorini <i>Sea bream fillets, celery, olives and tomatoes</i>	
Il fritto misto 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>	
Quaglietta al BBQ 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>	
Tagliata di manzo 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