



Il menu

ANTIPASTI

Starters

Roll croccante di baccalà 1, 4, 7 16,00 €

Baccalà mantecato in pasta brik, salsa di cocco e zenzero
Cod fish, brik pastry, coconut and ginger sauce

Polipo e patate 4, 7 16,00 €

Polipo* arrosto, crema di patate, burrata e acciughe
Roasted octopus, potatoes cream, anchovies and burrata

L'anatra e il musetto 8, 10 20,00 €

Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, musetto, menta e senape
Duck liver escalope, musetto (pork sausage), 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 ombrina, cime di rapa e riso soffiato al nero di seppia 4 22,00 €

Croaker tartar, turnip greens and cuttlefish ink puffed rice

Focaccia e crudo 1, 2, 3, 4, 7, 10 22,00 €

*Focaccia con burrata, gamberi*crudi, salmone crudo, tonno crudo, avocado e maionese*
Flat bread with burrata, raw prawns, raw salmon, raw tuna, avocado and mayonnaise

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 1, 4, 7 Brodo, pesce misto e verdure <i>Fish soup and vegetables</i>	18,00 €
Spaghetti cacio e pepe e guanciaie 1, 7 Spaghetti come una cacio e pepe con guanciaie di maiale <i>Spaghetti with cheese and pepper, smoked trout and tomato bread</i>	16,00 €
Tortelli alla panna cotta 1, 3, 7 Tortelli alla panna cotta, cime di rapa, passata di pomodoro e tartufo nero <i>Tortelli, turnip greens, tomato puree and black truffle</i>	16,00 €
Risotto e gamberi rossi alla busara (minimo per due persone) 2, 9 Risotto con gamberi cotti e crudi, salsa busara e polvere di capperi <i>Risotto with raw prawns, busara sauce and capers (min. for two people)</i>	24,00 €
Cjarsons della tradizione (ricetta salata) 1, 7 Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata <i>Stuffed pasta with herbs, smoked ricotta cheese and sausage</i>	16,00 €

SECONDI PIATTI

Main courses

La nuova sogliola alla mugnaia 1,3,4	28,00 €
Filetto di sogliola e zucchine cotto a b. t., patate e maionese al corallo <i>Sole fillet and zucchini cooked at low temperature, potatoes and coral mayo</i>	
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>	
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>	
Guancia al vino 7,9	18,00 €
Guancia di manzo brasato al vino rosso, purè di patate e chips <i>Braised cheek beef in red wine, mashed potatoes and chips</i>	

GRAN MENÙ DEGUSTAZIONE

Great tasting menu

Il crudo di pesce che c'è...

Il polipo e patate

Roll croccante di baccalà

Risotto e gamberi rossi alla busara

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

L'anatra e il musetto

Cjalcions della tradizione

Guancia al vino rosso

... 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

Lingotto pralinato al cioccolato e cremoso ai lamponi 1,7

Bastoncino after eight e lamponi 3,7

Pavlova ai frutti di bosco 3,7

10,00 € al piatto