



Il menu

ANTIPASTI

Starters

Roll croccante di baccalà 1, 4, 7	16,00 €
Baccalà mantecato in pasta brik, salsa di cocco e zenzero <i>Cod fish, brik pastry, coconut and ginger sauce</i>	
La Rosa di Gorizia 2, 7	20,00 €
Rosa di Gorizia cotta e cruda, code di gamberi* e pancetta croccante <i>Raw and cooked Rosa di Gorizia (radicchio), prawns and crispy bacon</i>	
Seppia e scampi alla busara 1, 2, 3, 4	22,00 €
Seppia* cotta a b.t. , scampi* marinati all'arancio e salsa alla busara <i>Cuttlefish cooked at low temperature, scampi marinated in orange and busara sauce</i>	
Datemi una sarda... 1, 4, 7	16,00 €
Pan brioche, burrata, crema di patate affumicata e sarde piccanti al finocchietto <i>Brioche bread, burrata, smoked potato cream and spicy sardines with fennel</i>	
Carciofi e topinambur 7, 8	16,00 €
Insalata di carciofi, scaglie di Grana, noci e crema di topinambur <i>Artichoke salad, Grana flakes, walnuts and Jerusalem artichoke cream</i>	
Uovo e tartufo 1, 3, 7	18,00 €
Uovo fritto della fattoria Sant'Eliseo, spinaci saltati, Montasio, San Daniele e tartufo nero <i>Fried egg, sauteed spinach, Montasio cheese, San Daniele ham and black truffle</i>	
L'anatra e il musetto 8, 10	20,00 €
Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, musetto, menta e senape <i>Duck liver escalope*, musetto (pork sausage), mint and mustard</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 tartara di tonno pinna gialla con avocado e capperi 4	22,00 €
<i>Yellowtail tuna tartare, avocado and capers</i>	
Focaccia e crudo 1, 2, 3, 4, 7, 10	22,00 €
<i>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</i>	
Scampi* crudi l'uno 2	5,00 €
<i>Raw scampi each</i>	
Prosciutto crudo DOK dall'Ava 24 mesi	14,00 €
<i>24-month cured San Daniele ham</i>	

PRIMI PIATTI

First courses

Spaghetti e peverasse 1, 4, 14	25,00 €
Spaghetti Mancini con vongole nostrane (sgusciate) e bottarga di muggine <i>Spaghetti with homegrown shelled clams and mullet bottarga</i>	
Riso, cime e gamberi (minimo per due persone) 4, 9	25,00 €
Risotto alle cime di rapa, code di gamberi e gel di lamponi <i>Risotto with turnip greens, shrimps tails and raspberry gel (min. for two people)</i>	
Zuppa di pesce 4, 7	22,00 €
Brodo, pesce misto e verdure <i>Fish soup and vegetables</i>	
La mia terra nel piatto... 3, 7	16,00 €
Gnocchi di patate ripieni di formadi frant, frico croccante e salsa di cicoria e cavolo nero <i>Potato gnocchi stuffed with formadi frant, crispy frico and chicory and black cabbage sauce</i>	
Cjarsons della tradizione (ricetta salata) 1, 7	16,00 €
Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata <i>Stuffed pasta with erbs, smoked ricotta cheese and sausage</i>	

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 zucchinis cooked at low temperature, potatoes and coral mayo</i>	
Rombo in boreto 4,9	25,00 €
Rombo cotto a b. t. al profumo di boreto, finocchi ed erbe aromatiche <i>Turbot 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>	
Animelle e puntarelle 7, 10	22,00 €
Animelle di vitello, puntarelle al burro, senape e miele <i>Veal sweetbread, cicory with butter, mustard and honey</i>	
Petto di faraona al BBQ 1, 10	24,00 €
Petto di faraona cotta a b. t. con bao di verdure e salsa di peperoni <i>Guinea fowl breast cooked at low temperature, bao with vegetables and peppers</i>	
Tagliata di manzo 1	22,00 €
Tagliata di manzo ai ferri con patate al forno <i>Sliced beef steak with baked potatoes</i>	

Menù Espressioni

un percorso di 7 portate per conoscere la nostra cucina

Expressions tasting menu

Il crudo di pesce che c'è...

Seppia e scampi alla busara

Riso, cime e gamberi

Rombo in boreto

Animelle e puntarelle

... una golosità

La crema al cioccolato

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

a persona / *per person* 80,00 €

Menù della Tradizione

un percorso di 5 portate per scoprire ricette e prodotti di territorio

Traditional tasting menu

L'anatra e il musetto

Cjalcions della tradizione

Petto di faraona

... una golosità

Soufflè di amarene con gelato fior di latte e cioccolato bianco

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

a persona / *per person* 60,00 €

Coperto 4,00 € / Cover charge 4,00 €

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 1, 3, 7, 8 <i>dal ricettario di Alain Ducasse</i>	10,00 €
Dolce ricordo al limone e mandorle 3, 7, 8 <i>ricotta di capra, lemon curd, mandorle caramellate, rosmarino e lime</i>	10,00 €
Soufflè 3, 7, 8. (tempo di attesa almeno 20 minuti) <i>soufflè di amarene con gelato al fior di latte e cioccolato bianco</i>	10,00 €
RedLove apple 7, 8 <i>illusione di una mela allo strudel</i>	12,00 €
Tiramisù con savoiardo fatto a mano e senza farina, bagnato con caffè espresso 1, 3, 7	10,00 €
Millefoglie distrutta, crema vanigliata e mele Tatin 1, 3, 7	10,00 €
Gelato alla vaniglia, amarelle e sablè di mandorle 1, 3, 7, 8	10,00 €