



Il menu

ANTIPASTI

Starters

Carbonara di capesante 3, 4, 7	25,00 €
Capesante scottate, crema all'uovo, Montasio, asparagi e salicornia <i>Seared scallops, egg cream, Montasio cheese, asparagus and glasswort</i>	
Tiramisù di seppie 4, 9	18,00 €
Seppioline nostrane in umido, crema di patate, ceci croccanti e inchiostro <i>Stewed cuttlefish, potato cream, crispy chickpeas and ink</i>	
Frittelle di baccalà 1, 4, 7	17,00 €
Baccalà mantecato in pastella, salsa di cocco e zenzero <i>Cod fritters in batter, coconut and ginger sauce</i>	
Granchio e pompelmo 1, 2	30,00 €
Polpa di granchio reale, gel di pompelmo e menta, croccante all'alga Nori <i>King crabmeat, grapefruit and mint gel, crunchy with Nori seaweed</i>	
Datemi una sarda... 4, 7	17,00 €
Pomodorini, acqua di cetriolo, burrata e sarde piccanti al finocchietto <i>Cherry tomatoes, cucumber water, burrata and spicy sardines with fennel</i>	
Dal mare, del norcino 2, 7	20,00 €
Musetto tradizionale, cren e tartara di gamberi* <i>Musetto (pork sausage), horseradish and prawn tartare</i>	
Il crudo di pesce* che c'è... 2, 3, 4, 6	30,00 €
<i>Raw fish of the day... *</i>	
Omaggio al frico... 7	15,00 €
Frico di patate, alga Dulce all'agro e velo di patate <i>Frico (melted cheese with potatoes), Dulce seaweed and potatoes crispy veil</i>	
Prosciutto crudo DOK dall'Ava 24 mesi	15,00 €
<i>24-month cured San Daniele ham</i>	

PRIMI PIATTI

First courses

Linguine e vongole 1, 3, 14 Linguine Mancini con vongole lupino e pomodoro <i>Linguine with lupine clams and tomato</i>	24,00 €
Risotto di Scampi & Scampi (minimo per due persone) 2, 4, 7, 9 Risotto con scampi* cotti e crudi, bisque e polvere di capperò <i>Risotto with prawns, raw prawns, bisque and caper powder (min. for two people)</i>	25,00 €
Ravioli, pecorino e ventresca 1, 3, 4, 7 Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di pecorino e ragù di ventresca di tonno <i>Ravioli stuffed with pecorino cheese and tuna belly ragout</i>	22,00 €
Gnocchi P.P. 3, 7 Gnocchi di patate, blanquette, prosciutto cotto e aria di parmigiano <i>Potato gnocchi, cream, cooked ham and parmesan air</i>	17,00 €
Cjarsons 1, 7 Agnolotti con erbe, ricotta, cannella e crumble di mais <i>Stuffed pasta with herbs, ricotta cheese, cinnamon and corn crumble</i>	17,00 €

SECONDI PIATTI

Main courses

- Il pescato del giorno** 4 28,00 €
Pescato del giorno scottato al BBQ, sugo di carne, puntarelle, gel di agrumi e polvere di alloro
BBQ seared catch of the day, meat sauce, chicory, citrus gel and bay leaf powder
- Il fritto misto** 1, 2, 4, 14 23,00 €
Fritto misto di pesce azzurro, gamberi*, seppie e calamari* e riduzione di aceto
Mixed fried fish, shrimps, cuttlefish and squid with vinegar reduction
- Asparagi e uovo** 3, 7 23,00 €
Asparagi di Rauscedo bianchi e verdi, uovo in due consistenze, salsa al tartufo nero e gel di sambuco ed ibisco
White and green asparagus, egg in two textures, black truffle sauce and elderberry and hibiscus gel
- Il vitello “Vitello d’oro”** 7, 9, 10 28,00 €
Cappello del prete alla brace, salsa Royale, patate ratte e ketchup di lamponi
Grilled veal chuck, Royale sauce, potatoes and raspberry ketchup
- Animelle e bottarga** 4, 7, 10 27,00 €
Animelle di vitello glassate alla senape e rum, bottarga, cavolo nero e cappucci
Veal sweetbreads glazed with mustard and rum, bottarga, black cabbage

Menù Espressioni

un percorso di 7 portate per conoscere la nostra cucina
a 7course menu to get to know our cuisine

Carbonara di capesante
Tiramisù di seppie
Datemi una sarda...
Risotto Scampi & Scampi
Il pescato del giorno al BBQ
... una golosità
Radice di cioccolato

solo per tavolo completo / *served for the entire table*
a persona / *per person* 90,00 €

Coperto 5,00 € / *Cover charge* 5,00 €

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

La crema al cioccolato 1, 3, 7, 8	12,00 €
<i>crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato alla vaniglia e crema al caffè dal ricettario di Alain Ducasse</i>	
Mandorla 1, 7, 8	12,00 €
<i>biscotto alla mandorla, gelato e cremoso alla mandorla</i>	
Radice di cioccolato 1, 7, 8	12,00 €
<i>gelato e cremoso al cioccolato, caramello di miso, pecan caramellate in sfoglia croccante</i>	
Millefoglie 1, 3, 7	12,00 €
<i>alla crema vaniglia e mele Tatin</i>	
Tiramisù 1, 3, 7	10,00 €
<i>con savoiardo fatto a mano e senza farina, bagnato con caffè espresso</i>	
Gelato e amarelle 3, 7, 8	10,00 €
<i>gelato alla vaniglia, amarelle e sablé di mandorle</i>	