



Il menu

ANTIPASTI

Starters

Ricciola alla mia pizzaiola 4	25,00 €
Carpaccio di ricciola, pomodoro, olive candite, capperi, basilico e salsa di ceviche <i>Amberjack carpaccio, tomato, candied olives, capers, basil and ceviche sauce</i>	
Calamaro e mais 4, 7, 9	20,00 €
Calamaro al bbq, crema di cavolfiore, spuma di mais e salsa al coriandolo e cime di rapa <i>BBQ baked squid, cauliflower cream, corn mousse and cilantro and turnip greens sauce</i>	
Frittelle di baccalà 1, 4, 7	18,00 €
Baccalà mantecato in pastella, salsa di cocco e zenzero <i>Cod fritters in batter, coconut and ginger sauce</i>	
Capesante e broccoli 1, 3, 14	25,00 €
Capesante scottate, crema di broccoli e cialda croccante alla maionese di acciughe <i>Seared scallops, creamed broccoli and crispy waffle with anchovy mayonnaise</i>	
Come un coniglio alla cacciatora 7	16,00 €
Rotolo di coniglio alla curcuma, cremoso di melanzane e olive, polvere di pomodoro, mais e scalogni glassati all'arancio <i>Tumeric rabbit roll, creamy eggplant and olives, tomato powder, corn and orange-glazed shallots</i>	
Il crudo di pesce* che c'è... 2, 3, 4, 6	30,00 €
<i>Raw fish of the day... *</i>	
Dal mare del norcino 2, 7	20,00 €
Musetto, tartara di gamberi* scottati e salsa al cren <i>Musetto (pork sausage), seared shrimp tartar and horseradish sauce</i>	
Omaggio al frico... 7	15,00 €
Frico di patate al Montasio, alga Dulse all'agro e velo di patate <i>Frico (melted Montasio cheese with potatoes), Dulse 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

Tortelli, pecorino, sgombro e canoce 1, 3, 4, 7	22,00 €
Tortelli di pasta all'uovo ripieni di pecorino, sgombro affumicato e brodo di canoce <i>Fresh egg pasta stuffed with pecorino cheese, smoked mackerel and mantis shrimp broth</i>	
Riso, erbe e mare (minimo per due persone) 2, 4, 7, 9, 14	25,00 €
Risotto all'acqua di vongole con frutti di mare e pesto di erbe <i>Clam water risotto with seafood and herb pesto (min. for two people)</i>	
Spaghetti gamberi e carciofi 1, 2, 9	25,00 €
Spaghetti Felicetti, code di gamberi* alla busara e carciofi <i>Spaghetti Felicetti, busara-style shrimp tails* and mullet roe</i>	
Fusilli e San Daniele 1,7	18,00 €
Fusilli al burro affumicato, tamarindo e sale di prosciutto <i>Fusilli pasta with smoked butter, tamarind and ham salt</i>	
Cjarsons 1,7	18,00 €
Agnolotti con erbe, ricotta, cannella e crumble di mais <i>Stuffed pasta with erbs, ricotta cheese, cinnamon and corn crumble</i>	

SECONDI PIATTI

Main courses

Il pescato del giorno 4,7	30,00 €
Pescato del giorno scottato al BBQ, insalata di finocchi e aneto, salsa al beurre blanc <i>Catch of the day seared with BBQ, fennel and dill salad, beurre blanc sauce</i>	
Branzino in rosso 4	30,00 €
Scaloppa di branzino marinato alla barbabietola, crema di patate e cime di rapa <i>Beet-marinated sea bass escalope, creamed potatoes and turnip greens</i>	
Il carciofo fritto 7	23,00 €
Carciofo fritto su fondente di pomodoro, melanzana alla brace, mozzarella, barbabietola e foglie di zucchero azteco <i>Fried artichoke on tomato fondant, grilled aubergine, mozzarella, beetroot and Aztec sugar leaves</i>	
Il vitello "Vitello d'oro" 7, 9, 10	28,00 €
Cappello del prete alla brace, salsa Royale, patate ratte e ketchup di lamponi <i>Grilled veal chuck, Royale sauce, potatoes and raspberry ketchup</i>	
Animelle e bottarga 4, 7, 10	28,00 €
Animelle arrostate, salsa di senape e rhum, puntarelle e bottarga <i>Roasted sweetbreads, mustard and rum sauce, puntarelle and roe</i>	

Menù Espressioni

un percorso di 7 portate per conoscere la nostra cucina

a 7course menu to get to know our cuisine

Ricciola alla mia pizzaiola

Calamaro e mais

Tortelli, pecorino, sgombro e canoce

Riso, erbe e mare

Branzino in rosso

... una golosità

La crema al 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.1169/2011

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>	
Fior di latte 7, 8	12,00 €
<i>cremoso al fior di latte, sablé al cacao e nocciole, crema calda al cioccolato</i>	
Lingotto Santo Domingo 1, 2, 3, 5, 7, 8	12,00 €
<i>tortino al cioccolato Santo Domingo 70%, sorbetto di lamponi, limoncino candito e melagrana</i>	
Idea di una Tarte Tatin 1, 7	12,00 €
<i>mela caramellata, sablé friabile e gelato alla vaniglia</i>	
Tiramisù 1, 3, 7	12,00 €
<i>crema al mascarpone alle fave di tonka, zabaione montato al marsala</i>	
Bombolone al forno 1, 7	12,00 €
<i>focaccia lievitata tiepida e crema chantilly</i>	