



ARTI

proposte di mare

serviti crudi

OSTRICHE DELLA BRETAGNA da 3,00 a 6,00 €*

OSTRICHE DELLA MARENNES OLÈRON

Fine de Claires o Fine de Claires Verte da 3,00 a 6,00 €*

Spéciale de claire o Spéciale de claire Verte da 3,50 a 7,00 €*

Pousse en claire da 4,00 a 8,00 €*

OSTRICHE DEL MEDITERRANEO da 3,00 a 6,00 €*

OSTRICHE BELON da 5,00 a 12,00 €*

PIED DE CHEVAL (min. 300gr) prezzo a peso, variabile*

TARTARE DI PESCE AL COLTELLO 10,00 €/porzione

Tonno alla senape di Digione

Pesce spada

Ricciola

PLATEAU DI CRUDITÀ

gamberi, scampi e carpacci 27,00 €

Tris di Tartare 27,00 €

Grand Plateau 50,00 €

(Selezione di 3 ostriche, scampi, gamberi, carpacci e 1 tartare)

* I prezzi delle ostriche variano in base alla tipologia, zona di produzione, affinamento e misura.
Tutto il pesce crudo prima di essere servito viene sanificato a -20° per almeno 24 ore.

ARTI

menù degustazione

Sequenza di 5 antipasti di mare

Ravioli di Granciporro con bottarga e olio extravergine d'oliva

Pesce del giorno preparato in armonia con verdure e ingredienti di stagione

Tarte Tatin con gelato al latte ridotto

Caffè e acqua

65,00 € (vini esclusi)

cucina alla carta

ANTIPASTI

20,00 €

Fantasia di mare calda con crostacei, molluschi e frutti di mare

Tartare di tonno alla senape di Digione

Salmone marinato al bergamotto

PRIMI

25,00 €

Ravioli di Granciporro con bottarga e olio extravergine d'oliva

Spaghetti con gamberi rossi di Sicilia, AOP

Risotto con spirulina e ragù di ricciola

Fregula con vongole veraci

Paccheri cacio e pepe con tartare di triglia

ARTI

SECONDI 28,00 €

Pesce del giorno preparato in armonia con verdure e ingredienti di stagione

Fritto misto con verdure

Baccalà alla Vicentina

Zuppetta di pesci, molluschi e crostacei

CROSTACEO O PESCE COTTO A SCELTA prezzo al peso

Scampi, gamberi, aragosta o astice (grigiati / in guazzetto o alla catalana)

Pesci interi cotti al forno (disponibilità del giorno)

SELEZIONE DI FORMAGGI DI CAPRA 15,00 €

Selezione di formaggi prodotti dall'azienda "Via Lattea"

DESSERT 10,00 €

Cassata rivisitata da noi

Tarte Tatin con gelato al latte ridotto

Tiramisù

Terrina ai tre cioccolati con salsa al frutto della passione

Sorbetto al geranio

PROVENIENZA: Il pane servito è prodotto dal panificio Angelini di Azzano San Paolo (bg).
Tutto il pesce servito viene acquistato fresco nei migliori mercati ittici, tuttavia se dovesse essere necessario acquistare pesce surgelato sarà nostra cura informare il cliente.

ALLERGENI: Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

ARTI