

Menù dal Mare

Entrée

In riva al mare- crudità di crostacei e pesci in acqua di mare

Gnocchetti di patate con polipo, olive nere e pomodorini confit

Filetto di rombo ai grani di mostarda e piccola ratatouille di verdure

Mousse gelato al succo d'acero, ricotta e frutti di bosco

Piccola pasticceria

Euro 45.00 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Menù from the sea

Entrée

The Adriatic Shore – raw shellfish, fish and sea water

Gnocchi with octopus, black olives and cherry confit tomatoes

Filet of turbot with mustard grains and vegetable ratatouille

Frozen maple syrup mousse, ricotta and berries

Small desserts

Euro 45 for person

The tasting menu is for the entire table.

Menù dalla Campagna

Entrée

Prosciutto Iberico de Bellota tagliato al coltello

Cappellacci ripieni di Patanegra su crema di peperoni del Piquillo

Costolette d'agnello al Verdicchio, le sue animelle ed il tortino di patate

Cheesecake alla zucca con gelato al fondente e cannella

Piccola pasticceria

Euro 45.00 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Menù from the land

Entrée

Hand cut Iberico prosciutto

Patanegra filled cappellacci with red Piquillo pepper cream

Verdicchio cooked lamb, sweetbreads and potato cake

Pumpkin cheesecake with chocolate and cinnamon ice cream

Small desserts

Euro 45 for person

The tasting menu is for the entire table.

Antipasti

In riva al mare Adriatico: crudità di crostacei e pesci in acqua di mare
The Adriatic shore: raw shellfish and fish in sea water (2,5,6,7)

21

Carpaccio di ricciola leggermente affumicato, caviale d'aringa e paccasassi
Raw sea bass, lightly smoked, caviar and wild fennel (5)

18

Cappesante arrostate, indivia, lime e pinoli tostati
Roasted sea scallops, endive, lime and toasted pine nuts(1,5,6)

18

Tartare di gamberi rossi, pepe rosa e panna acida al lime
Tartare of red shrimp, red pepper and lime suor cream(3,5,7)

23

Sandwich di ricciola, pomodorini confit e crema di fagioli
Sandwich of sea bass with confit cherry tomators and bean cream(2,5,9)

16

Caviale Prunier Tradition – Caviar Prunier Tradition

50 g. – euro 120

70g. – euro 140

Tartar di manzo, verdure di stagione e fumo di melo
Beef tartar, lightly smoked and vegetables(2,3,8,10)

18

Tagliata di petto di piccione, insalatina aromatica e pistacchi tostati
Sliced cut pigeon breast, aromatic salad and pistachio nuts (1)

18

Terrina di fois gras con crostoni di pane all'uvetta e nocciole
Goose liver patè with raisin and hazelnut bread(1,9)

23

Il nostro pesce prima di essere servito crudo, segue un processo di abbattimento.

Primi Piatti

Gnocchetti di patate con polipo, olive nere e pomodorini confit
Gnocchi with octopus, black olives and cherry confit tomatoes (2,5,15)
18

Mezzi Paccheri di Verrigni con ricciola, pomodorini e capperi di Pantelleria
Half Paccheri with sea bass, cherry tomatoes and capers from Pantelleria (5,2,9,15)
18

Paccheri Mancini con bottarga di muggine di Cabras e cipolla rossa di Cannara
Paccheri Mancini with mullet bottarga from Cabras and red onions from Cannara (5,8,9)
18

Cappellacci ripieni di Patanegra su crema di peperoni del Piquillo
Patanegra filled cappellacci on a Piquillo red pepper cream (4,9,13)
18

Ravioli d'oca leggermente affumicati, crema di pistacchi di Bronte e pistacchi tostati
Lighted smoked goose ravioli, pistachio cream and toasted pistachio nuts(1,4,9)
18

Paccheri Mancini alla carbonara con guanciale Iberico e parmigiano di Vacche Rosse
Paccheri Mancini with Carbonara sauce, Spanish cheek ham and Red Cow parmigian cheese(3,4)
18

Lista degli allergeni

- 1. Frutta a guscio/dried fruit*
- 2. Aglio/garlic*
- 3. Latte e prodotti latticini/milk products*
- 4. Uova/egg*
- 5. Pesce/fish*
- 6. Molluschi/shellfish*
- 7. Crostacei/crustaceans*
- 8. Cipolle/onion*
- 9. Cereali contenenti glutine/cereal with glutens*
- 10. Senape/mustard*
- 11. Peperoncino/chili pepper*
- 12. Anidride Solforosa/sulphur dioxide*
- 13. Peperoni/peppers*
- 14. Funghi/mushrooms*
- 15. Pomodoro/tomatoe*

16. Soia/soy

17. Sedano/celery

18. Sesamo/ sesame

Qual'ora il cliente abbia allergie o intolleranze alimentari é pregato di informare il personale al momento dell' ordine. Grazie.

Secondi Piatti

Filetto di rombo, ratatouille di verdure e salsa ai grani di mostarda e paprika dolce

Filet of turbot and vegetable ratatouille and mustard sauce(2,5,8,10)

23

Trancio di baccalà su crema di fagioli bianchi, scalogni, cipollotti e cialda di parmigiano

Baccalà with white bean cream, scallions and parmesan crisp(2,5,15)

25

Astice al vapore con burro all' astice, patate ed asparagi

Vapor cooked lobster with lobster butter, potatoes and asparagus (3,7)

30

Il piccione, i cipollotti caramellati e le sue frattaglie

Pigeon, onions and shortbreads(2,8)

25

Sella di renna alle erbe aromatiche con flan ai funghi

Reindeer with herbs with mushroom flan(14)

25

Scaloppa di fegato d'oca con anacardi caramellati al balsamico

Goose liver steak with balsamic cashews(1,12)

25

Filetto di manzo in crosta di sale, mostarda al miele e balsamico

Beef filet in salt crust, honey mustard and balsamic vinagrette(10,12)

30

Tataki di filetto di Kobe (provenienza Giappone – grado 6), caramello di soia e verdure alla piastra

Tataki of Kobe beef filet (Japan grade 6), soy caramel and vegetables(8,16)

80

In mancanza di prodotti freschi utilizzeremo prodotti congelati.

Coperto euro 5

Acqua euro 3.50

Formaggi e Dessert

Il Blu e il cioccolato

Blu di capra con tegole di cioccolato bianco

Blue goat cheese with white chocolate slivers

10

Vino consigliato: Henriques & Henriques – Madeira – 10anni

10

Succo d'Acero, ricotta e frutti di bosco

Mousse gelato al succo d'acero, crema di ricotta, crumble e frutti di bosco

Frozen maple syrup mousse, ricotta cream, cookie crumbs and berries

9

Vino consigliato: Ferrandes- Passito di Pantelleria - 2008

11

Fondente e caffè corretto

Tortino di cioccolato fondente Valrhona, gelato al caffè e crema di cioccolato bianco e Sambuca

Valrhona dark chocolate cake with coffee ice cream and a white chocolate and Sambuca Cream

9

Vino consigliato:

Cheesecake alla zucca e cannella

Cheesecake alla zucca, nocciole pralinate e gelato al fondente e cannella

Pumpkin cheesecake, hazelnuts and dark chocolate a cinnamon ice cream

9

Vino consigliato: Umani Ronchi – Maximo – Muffato- 2012

7

Mele, noci e marsala

Tortino di dounut, mele, noci e uvetta con gelato al marsala

Doughnut cake, apples, raisins and walnuts with marsala ice cream

9

Vino consigliato: De Bartoli – Bukkuram – Passito di Pantelleria – 2012

12

Il Cioccolato

Selezione di nove cioccolatini di nostra produzione dal bianco al fondente

Selection of home made chocolates from white to dark