

Menù dal Mare

Entrée

Lo sgombro e la caponata di melanzane

Gnocchetti di patate con bottarga di muggine, ricci di mare e calamaretti spillo

Filetto di rombo con piccola ratatouille di verdure e salsa verde

Crostatina alla crema di mandorle, cannella e gelato al mandarino tardivo di Ciaculli

Piccola pasticceria

Euro 45.00 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Menù from the sea

Entrée

Mackerel and eggplant caponata

Potato gnocchi with bottarga, sea urchins and squid

Filet of turbot with vegetable ratatouille and green sauce

Pie with almond cream, cinnamon and Mandarin sorbet from Ciaculli

Small desserts

Euro 45 for person

The tasting menu is for the entire table.

Menù dalla Campagna

Entrée

Animelle d'agnello su crema di porri e touille di patate

Cappelletti ripieni di Patanegra con panna e caviale d'aringa

Quaglia arrostita su fondente di patate, scalogni ed olive nere

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

Piccola pasticceria

Euro 45.00 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Menù from the land

Entrée

Sweatbreads with leek cream and potato touille

Patanegra filled cappelletti with cream and caviar

Roasted quail, potato fondu, onions and black olives

Valrhona dark chocolate cake with coffee ice cream and a white chocolate and Sambuca 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 (5,6,7)

21

Cappesante arrostate, crema di zucca gialla e pancetta croccante

Roasted sea scallops, pumpkin cream and bacon(2,6)

20

Tartare di gamberi rossi, pepe rosa e panna acida al lime

Tartare of red shrimp, red pepper and lime sour cream(3,5,7)

21

Lo Sgombro e la caponata di melanzane

Mackerel and eggplant caponata(2,5,8,15)

18

Caviale Prunier Tradition – Caviar Prunier Tradition 50 g.

125

Tartar di manzo, verdure di stagione e fumo di melo

Beef tartar, lightly smoked and vegetables(2,3,8,10)

18

Prosciutto Patanegra tagliato al coltello

Spanish prosciutto Patanegra hand cut

25

Terrina di foie gras al Sauternes in crosta di nocciole, pane all'uvetta e coulis di frutti rossi

Sauternes goose liver pate, hazelnut crust and raisin bread(1,9)

23

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

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

Primi Piatti

Lasagnetta ai moscioli di Portonovo e pomodorini di Pachino
Lasagna with mussels from Portonovo e Pachino cherry tomatoes(2,6,8,9,15)
18

Gnocchetti di patate con bottarga di muggine, ricci di mare e calamaretti spillo
Potato gnocchi with bottarga, sea urchins and squid(5,6,9)
18

Cappelletti ripieni di Patanegra con panna e caviale d'aringa
Patanegra filled cappelletti with cream and caviar (3,4,5,9)
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

Lista degli allergeni

1. *Frutta a guscio/dried fruit*
2. *Aglione/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 verde
Filet of turbot and vegetable ratatouille and green sauce(2,5,8,10)

23

Triglie ripiene di patate e capperi con olive nere e pomodorini confit
Potato and caper filled red mullet, black olives and cherry confit tomatoes (2,5,15)

23

Astice al burro affumicato, patate ed asparagi
Lobster with smoked butter, potatoes and asparagus (3,7)

35

Il piccione, i cipollotti caramellati e le sue frattaglie
Pigeon, onions and sweetbreads(2,8)

25

Quaglia arrostita su fondente di patate, scaglogni ed olive nere
Roasted quail, potato fondu, onions and black olives(2)

23

Filetto di manzo in crosta di sale, mostarda al miele e balsamico
Beef filet in salt crust, honey mustard and balsamic vinaigrette(10,12)

30

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, miele e tegole di cioccolato bianco

Goat cheese, honey and white chocolate slivers

10

Vino consigliato: Chateau Filot – Sauternes - 2005

13

La Nocciola

Semifreddo alla nocciola Piemontese, coulis di frutti rossi e frutta secca

Hazelnut semifreddo with red fruit coulis and dried fruits

9

Vino consigliato: Oremus – Tokaji Aszu – 3 puttonoyos

12

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 consiglia: Henriques & Henriques – Madeira – 10anni

10

La Crostata

Crostatina di semola con crema di mandorla, cannella e gelato di Mandarino di Ciaculli

Little pie with almond cream, cinnamon and Mandarin ice cream

9

Vino consigliato: Umani Ronchi – Maximo – Muffato- 2012

7

Dolce Saviotti

Ciocolato fondente Valrhona, marzapane Francese e gelato alla vaniglia del Madagascar,

il tutto ricoperto d'oro

Dark Valrhona Chocolate, French marzipan and Madagascar vanilla ice cream, all covered with gold

20

Menù Tartufo Bianco

Entrée

Animelle d'agnello, crema di porro e tartufo bianco

Tartare di vitello su fondente di patate, pioppini e tartufo bianco

Tagliatella di Aldo con tartufo bianco e beurre de baratte

Uova strapazzate con tartufo bianco e cialdina di parmigiano

Semifreddo alla nocciola Piemontese, coulis ai frutti rossi e frutta secca

Piccola Pasticceria

Euro 120 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Menù White Truffle

Entrée

Sweatbreads with leek cream and white truffle

Veal tartare with potato cream, mushrooms and white truffle

Tagliatelle from Aldo with white truffle and French butter

Scrambled eggs with white truffle

Hazelnut semifreddo with red fruit coulis and dried fruits

Small desserts

Euro 120 for person

The tasting menu is for the entire table.