

MENU' DI CUCINA

Una selezione delle nostre migliori proposte gastronomiche

Quello che vi proponiamo è un menù che presenta i pezzi forti della nostra cucina di pesce. Un must per i nostri più affezionati clienti, un'inebriante avventura del gusto per chi non ha mai sperimentato i sapori marinari di casa nostra, tra specialità Dorio e grandi classici.

Ci teniamo ad informarvi che la nostra cucina è completamente espressa pertanto ci scusiamo anticipatamente nel caso i tempi di attesa dovessero prolungarsi.

Informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine.

ANTIPASTI freddi e caldi

Shacker di scampi siciliani e gamberi rossi al pomodoro e arancio

18,00 €

Gran Crudo di mare secondo il pescato

34,00 €

Tartara di tonno rosso con caponatina di verdure croccanti

16,00 €

EsTaTe... Alici marinate , lime, burrata e pomodorini confit

12,00 €

Frittura di gamberi croccanti e zabaione al Martini rosso

16,00 €

EsTaTe...Baccalà mantecato al tartufo nero estivo

18,00 €

Insalatina di granseola tiepida all'olio extravergine e pappa di pomodoro

18,00 €

Piovra arrostita in padella con catalana di verdure croccanti

13,00 €

Gentili clienti vi chiediamo di comunicare le vostre intolleranze ed allergie alimentari, per agevolare la vostra permanenza all'interno del nostro ristorante. Vi informiamo che 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.



PRIMI PIATTI

Spaghettoni alle vongole veraci

13,00 €

Risotto ai fiori di zucca e scampi mantecato con bottarga di muggine

15,00 €

Capelli d'angelo al limone e finocchietto con tartara di branzino crudo

16,00 €

Paccheri saltati alla carbonara ai frutti di mare

16,00 €

Bavette alla bottarga di muggine piccantine con pomodorini canditi

13,00 €

SECONDI PIATTI

Catalana di crostacei... con scampi, gamberoni e canocchie

38,00€

Frittura di mare, calamari, scampi e mazzancolle

22,00€

"Gran tecia" di molluschi e crostacei in Cassopipa

30,00€

Trancio di branzino scottato e finocchi fondenti in oliocottura

22,00€

Pesce di mare dal mercato di Chioggia al forno con patate,
olive e frutti del capperro

6,00€ per etto



MENU DEGUSTAZIONE

" Il Gourmet "

Il menù ha un tempo di degustazione di circa 80 minuti durante i quali vi proponiamo le nostre idee di piatti gourmet dove tecnica e sapori si uniscono mantenendo intatti i profumi e la trasparenza del nostro mare Mediterraneo.

MENU'

Apertura di crudo

Shacker di scampi Siciliani e gamberi rossi al pomodoro e arancio

Un ricordo che affiora con i profumi della Sicilia... Tutto crudo questo piatto è da mangiare con le mani.

Doppie alici

Alici marinate , lime, burrata e pomodorini confit

Piatto Estivo per ingredienti con alici crude e marinate gestite con armonia da spezie ed erbe fresche

La granseola

Insalatina di granseola tiepida all'olio extravergine e pappa di pomodoro

La granseola affiancata al pomodoro d'estate... estrema

Trasparenza

Capelli d'angelo al limone e finocchietto con tartara di branzino crudo

La freschezza ed eleganza di due profumi che esaltano la trasparenza del pesce crudo

Succulenza

Tonno scottato profumato all'arancio con salsa di pistacchio di Bronte

Tonno appena scottato affiancato da un pistacchio che lo rende unico per succulenza

Dessert

TiRaMiSù ... caffè espresso e crumble croccante

Soffice crema al mascarpone

Il menù viene proposto a 60 euro escluse bevande

I NOSTRI DOLCI E SORBETTI

E per concludere in dolcezza e senza alcun rimpianto...

Vi tentiamo con una scelta di deliziosi dessert ai quali non potrete resistere!
I nostri "Classici" sorbetti oppure creazioni originali fatte in casa per sorprendervi
con inediti e appetitosi accostamenti di sapore.

Dolci e sorbetti

TiRaMiSù ... caffè espresso e crumble croccante

Tre cioccolati... doppia mousse ai due cioccolati e brownis alle noci

Zuppa di frutti di bosco e fragole... gelato alla vaniglia

Cheese cake alla vaniglia e salsa di mango

Sfogliatina alla crema, lamponi e scaglie di cioccolato fondente

L'ELEGANTE... Gelato alla vaniglia, whisky e fragole fresche

IL CLASSICO... Gelato al limone, Bosford Gin e mentuccia fresca

LA PASSIONE... Gelato al caffè, sambuca e scaglie di cioccolato fondente

**Si invitano i signori clienti ad ordinare un'unica tipologia di sorbetto per l'intero tavolo
affinchè si mantenga l'integrità del prodotto.**

Dolci e Sorbetti 6,00€

