

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 di casa nostra, tra specialità Dorio e grandi classici. Teniamo ad informarvi che la nostra cucina è completamente espressa pertanto ci scusiamo anticipatamente nel caso i tempi di attesa dovessero prolungarsi.

INTOLLERANZE

Informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine, utilizziamo: cereali, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, soia, latte, uova, frutta a guscio, verdure. La nostra attenzione alle allergie è molto alta vi chiediamo di comunicare le vostre intolleranze ed allergie alimentari, per agevolare la vostra permanenza all'interno del nostro ristorante non possiamo però garantire una possibile contaminazione crociata.



Senza glutine



Senza lattosio

PESCE CRUDO

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.



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 con caponatina di verdure  
16,00 €

Selezione di ostriche
6 Pezzi 20,00 €

Doppie alici marinate al lime, burrata e pomodorini confit
14,00 €

Baccalà mantecato con crostini di focaccia all'olio 
12,00 €

Insalata di gransoporo all'olio extravergine e zenzero 
20,00 €

Gratinato di capesante nostrane
18,00 €

Piovra arrostita in padella con catalana di verdure croccanti 
13,00 €



PRIMI PIATTI

Spaghettoni alle vongole veraci 
14,00 €

Gnocchi di patate viola, polpa di gransoporo e crema di
pomodorini gialli
16,00 €

Capelli d'angelo al limone e finocchietto con tartara di branzino
crudo
16,00 €

Risotto ai chiodini e mazzancolle rosa di Chioggia  
Minimo due porzioni
15,00 €

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
32,00€

Trancio di branzino scottato ai porcini
23,00€

Pesce di mare dal mercato di Chioggia al forno con patate,
olive e frutti del capperò 
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 della tradizione 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

Alici con doppia marinatura accompagnate da burrata fresca e profumo agli agrumi

Il pEsce iN uMidO

Assaggio di “Cassopipa” di crostacei e molluschi

I profumi del mare con una cottura in umido dove succulenza e sapori forti esaltano una ricetta storica veneziana

GrAnChio

Gnocchi di patate viola, polpa di gransoporo e crema di pomodorini gialli

L' eleganza del granchio di laguna e delle patate viola in un unico piatto

ToNNo RoSSo

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

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

DoLce

Zuppa di frutti di bosco e fragole con frutta fresca

Centrifuga di fragole e frutti di bosco accompagnata da frutta fresca

Il menù viene proposto a 60 euro escluse bevande



DOLCI E SORBETTI

Dolci

Creme Brulè al cioccolato bianco, soffice pan di spagna e gelato al cocco	8,00€
Un prato d'autunno... castagne, cachi e pistacchio di Bronte	8,00€
Tre cioccolati... bianco e fondente con brownies alle noci	6,00€
Zuppa di frutti di bosco e fragole con frutta fresca  	6,00€
Sfogliatina alla crema, lamponi e scaglie di cioccolato fondente	6,00€

Sorbetti

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

L'ELEGANTE... Gelato alla vaniglia, whisky e fragole fresche 	6,00€
IL CLASSICO... Gelato al limone, Bosford Gin e mentuccia fresca	6,00€
LA PASSIONE... Gelato al caffè, sambuca e scaglie di cioccolato fondente	6,00€

 senza lattosio

 senza glutine

