MENU' DI CUCINA

Il nostro menù, la trasparenza del mare e la nostra semplicità

Antipasti

La Tavolozza Crudo di mare secondo disponibilità giornaliera	36,00 €
Tartara di ombrina e mango con maionese al wasabi	18,00€
Shaker di scampi e gamberi rossi di Sicilia al pomodoro e arancio	21,00€
Selezione di ostriche Fine de Claire 6 Pezzi	20,00 €
Baccalà mantecato con insalatina di asparagi verdi	13,00€
Piovra alla griglia con salsa guacamole scomposta	16,00€
Capesante dal mercato Chioggia gratinate al forno al naturale	20,00 €

Primi piatti

Tagliatelle tiepide mantecate all' arancio, carote e scampi con cremoso di stracciatella	16,00€
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto con tartara di ombrina cruda	16,00€
Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga di muggine 18 minuti di cottura	16,00€
Risotto agli scampi con piselli e fiori di zucca Hinimo due porzioni	16,00€



Secondi piatti

Catalana di crostacei con scampi, mazzancolle e canocchie	44,00€
"Gran tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro	35,00€
Branzino, uova asparagi bianchi con salsa al tuorlo fondente	24,00€
La frittura di mare con calamari, scampi e mazzancolle	24,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del cappero	6,00 € ogni 100 grammi

I Dolci

Semifreddo al cioccolato bianco e limone con gelè di fragola e croccante alle mandorle	7,00€
Crostatina con crema al mascarpone e fragole	6,00€
Zuppa di frutti di bosco e mango con frutta fresca !!!	6,00€
Soffice caldo alla nocciola e salsa al caffè con sorbetto alla crema	7,00€

I Mantecati

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

L'ESTIVO... Gelato alla vaniglia, Rum, basilico e arancio 6,00€

IL CLASSICO... Gelato al limone, Bosford Gin e mentuccia fresca 6,00€





