






# MENU' DI CUCINA

Il nostro menù, la trasparenza del mare nella nostra semplicità

## Antipasti

La Tavolozza... Crudo di mare  	36,00 €
secondo disponibilità giornaliera	
Battuta di ombrina a coltello, burrata mirilli e nocciole con salsa di mango	18,00 €
Le Ostriche in selezione <span style="float: right;">4,00€ al pezzo</span> <i>Fin de Claire Bretagne</i>	
Shaker di scampi e gamberi rossi di Sicilia al pomodoro e arancio	21,00 €
Baccalà mantecato, insalata di radicchio e puntarelle con tapioca croccante	14,00 €
Piovra alla griglia e zucca 	16,00 €
con maionese ai porcini e funghi prataioli	
Capesante dal mercato di Chioggia gratinate al forno	18,00 €
Bollito di Laguna all'olio extravergine con crostacei e molluschi	22,00 €



## Primi piatti

Ravioli ripieni di crostacei al burro e bottarga con crema di topinambur	16,00€
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto con tartara di branzino crudo	16,00€
Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga di muggine	16,00€
Risotto al broccolo Fiolaro di Creazzo e scampi  	18,00€
Minimo due porzioni	

# Secondi piatti

Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del cappero		45,00€
Tonno rosso... e pistacchio di Bronte al profumo di agrumi		25,00€
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

Bavarese cioccolato fondente e cuore di mango		8,00€
Meringata croccante ai lamponi e panna soffice con essenza di lime		7,00€
Tortino caldo al cioccolato fondente con sorbetto alla vaniglia e arancio		7,00€
Zuppa di mango, passion fruit e frutti di bosco	 	7,00€
IL GOLOSO... Gelato al caffè, sambuca e cioccolato a scaglie		6,00€
L'ELEGANTE... Gelato alla vaniglia, whisky torbato e fragole		6,00€



senza lattosio



senza glutine