

MENU' DI CUCINA

Il nostro menù, la trasparenza del mare nella nostra semplicità

Antipasti

La Tavolozza... Crudo di mare  	36,00 €
secondo disponibilità giornaliera	
Scampi crudi ai frutti di bosco 	22,00 €
con fragole e basilico	
Battuta di ombrina a coltello, ananas e maionese al lime	18,00 €
Selezione di ostriche  Tsarskaya  Gillardeau	4,00 € al pezzo
Shaker di scampi e gamberi rossi di Sicilia al pomodoro e arancio	22,00 €
Baccalà mantecato, insalata di asparagi bianchi con tapioca croccante	15,00 €
Piovra alla griglia, con guacamole 	16,00 €
cipolla scottata e pomodoro	
Capesante dal mercato di Chioggia gratinate al forno	20,00 €

Primi piatti

Ravioli ripieni di branzino al burro e aroma di cedro con crema di asparagi e bottarga	17,00€
Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga di muggine	16,00€
Risotto agli scampi mantecato allo champagne  	22,00€
Minimo due porzioni	
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto con tartara di ombrina cruda	16,00€

Secondi piatti

Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del cappero		46,00€
Trancio di ombrina infornato, taccole e latte di cocco con asparagi crudi all'olio e coriandolo		25,00€
La frittura di mare con calamari, scampi e mazzancolle		25,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del cappero		6,00 € ogni 100 grammi

I Dolci

Meringata croccante ai lamponi e panna soffice con essenza di lime		7,00€
Semifreddo al cioccolato bianco e limone con gelè alle fragoline di bosco		7,00€
Mousse alla banana, caramello salato riso soffiato al cioccolato fondente		7,00

I Mantecati

IL GOLOSO... Gelato al caffè, sambuca e cioccolato a scaglie	6,00€
L'ELEGANTE... Gelato alla vaniglia, whisky torbato e fragole	6,00€

Si invitano i gentili clienti a scegliere un'unica tipologia di sorbetto mantecato per l'intero tavolo



senza lattosio



senza glutine