

# MENU' DI CUCINA

## Antipasti crudi

La Tavolozza... Crudo di mare  	36,00 €
secondo disponibilità giornaliera	
Scampi crudi ai frutti di bosco 	23,00 €
con fragole ed erba cipollina	
Battuta di ombrina a coltello, ananas e maionese al lime	18,00 €
Carpaccio di mazzancolle dell'adriatico	22,00 €
curry verde, latte di cocco e mela	
Selezione di ostriche	4,00 € al pezzo

## Antipasti cotti

Il granchio nell'orto di pomodori...	24,00 €
Insalata di granseola e gransoporo con cremoso di pomodoro	
Baccalà mantecato e tapioca croccante con puntarelle e radicchio di Treviso	16,00 €
Piovra alla griglia, con guacamole 	16,00 €
cipolla scottata e pomodoro	
Capesante dal mercato di Chioggia gratinate al forno	20,00 €

## Primi piatti

Tortelli ripieni di gamberi rosa al tartufo nero invernale con crema di topinambur	20,00€
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	18,00€

## Secondi piatti

Catalana di scampi, mazzancolle e canoce 	37,00€
con verdure fresche e frutti del capperò	
Branzino gratinato al peperone crusco e origano	26,00€
con stracciatella, crema di peperone e verdure in agrodolce	
La frittura di mare 	25,00€
con calamari, scampi e mazzancolle	
"Gran tecia" in Cassopipa	37,00€
di molluschi e crostacei in umido di pomodoro	
Tonno rosso... e pistacchio di Bronte 	25,00€
con essenza di arancio	
Pesce di mare cotto al forno	6,00 € ogni 100 grammi
con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò	

## I Dolci

Meringata croccante ai lamponi e panna soffice	7,00€
con essenza di lime 	
Semifreddo ai tre cioccolati...	7,00€
bianco, al latte e fondente con bisquit al cacao	
Mousse alla banana, caramello salato	7,00€
riso soffiato al cioccolato fondente	

## I Mantecati

IL GOLOSO... Gelato al caffè, sambuca e cioccolato fondente	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