

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 €
Shaker di scampi e mazzancolle dell'adriatico al pomodoro e arancio	22,00 €
Selezione di ostriche	4,00 € al pezzo

Antipasti cotti

Il granchio nell'orto di pomodori... Insalata di granseola e gransoporo con cremoso di pomodoro	24,00 €
Baccalà mantecato e tapioca croccante con zabaione salato al cedro	16,00 €
Piovra alla griglia, con guacamole 	16,00 €
cipolla scottata e pomodoro	
Capesante dal mercato di Chioggia gratinate al forno	20,00 €
Guazzetto di cozze della Laguna Veneta 	13,00 €
in cassopipa piccantino	

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 	35,00€
con verdure fresche e frutti del capperò	
Branzino gratinato al peperone crusco e origano	25,00€
con stracciatella, crema di peperone e verdure in agrodolce	
La frittura di mare 	25,00€
con calamari, scampi e mazzancolle	
ToNNo RoSSo di Sicilia alle noci	26,00 €
con fichi neri, spuma di yogurt e salsa teriyaki	
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 con essenza di lime 	7,00€
Semifreddo ai tre cioccolati... bianco, al latte e fondente con bisquit al cacao	7,00€
Mousse alla banana, caramello salato riso soffiato al cioccolato fondente	7,00

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