

MENU' ALLA CARTA

Antipasti crudi

La Tavolozza... Crudo di mare secondo disponibilità giornaliera	38,00 €
Scampi crudi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	24,00 €
Tartare di ombrina e mango con maionese al wasabi	20,00 €
Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con guacamole, salsa di fichi d'india e polenta croccante	24,00 €
Selezione di ostriche	4,50 € al pezzo

Antipasti cotti

Il granchio nell'orto di pomodori... Insalata di granseola e gransoporo con cremoso di pomodoro	25,00 €
Piovra alla griglia con crema di zucca maionese di porcini e funghi prataioli arrostiti	18,00 €
Baccalà mantecato all'olio extravergine con puntarelle, tapioca croccante e zabaione al cedro	16,00 €
Merluzzo in olio cottura in crosta di pistacchio e bacon 🌾 🐮 con scarola ai pinoli e uvetta, cromoso di patate e capperi	20,00 €

Primi piatti

Spaghettoni alle vongole veraci 🌾 con bottarga di muggine	17,00€
Risotto di scampi mantecato allo Champagne Premier Cru Minimo due porzioni	24,00€
Tortelli ripieni di gamberi rosa al burro e bottarga 🌾 🐮 con crema di piselli freschi e fiori di zucca	20,00€
Pennoni e calamari scottati, topinambur 🌾 🐮 con carbonara al nero di seppia e katsuobushi	20,00€

Secondi piatti

Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del capperò	40,00€
TONNO ROSSO di Sicilia alle noci 🌾🌾🌾🐮 con fichi neri, spuma di yogurt e salsa teriyaki	28,00 €
La frittura di mare 🌾🌾 con calamari, scampi e mazzancolle	27,00€
“Gran tecia” in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro	38,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò	7,00 € ogni 100 grammi

I Dolci

🐮 Meringata croccante ai lamponi e panna soffice ed essenza di lime	8,00€
Crema brulè alla zucca e vaniglia, gelato al fior di latte crumble alla barbabietola e lamponi	8,00€
Semifreddo al cioccolato yuzu e composta al mango con bisquit al cocco	8,00€
Mousse alla banana e caramello salato con riso soffiato croccante	8,00€

I Mantecati

🐮 IL CLASSICO... Gelato al limone e Gin con mentuccia fresca	7,00€
L'ELEGANTE... Gelato alla vaniglia, Whisky e scaglie di cioccolato	7,00€

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



dove trovate lattosio



dove trovate glutine

MENU' DEGUSTAZIONE

"IMPRONTE DIVERSE"

BENVENUTO DALLA CUCINA

Antipasti freddi e... caldi

Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia
con guacamole, salsa di fichi d'india e polenta croccante

Merluzzo in olio cottura in crosta di pistacchio e bacon
con scarola ai pinoli e uvetta, cromoso di patate e capperi



Primo piatto

Risotto di scampi mantecato allo Champagne Premier Cru

Secondo piatto

Tonno rosso... in leggera crosta di noci con fichi neri e spuma
soffice di yogurt greco, salsa teriyaki



PRE DESSERT

Dessert

Mousse alla banana, caramello salato riso soffiato
al cioccolato fondente



75,00 euro escluse bevande

Il menù viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo

DEDICHIAMO AL MENU' DEGUSTAZIONE
UN COCKTAIL DI BENVENUTO E UN PERCORSO VINI DI 5 CALICI
A 30,00 EURO PER PERSONA