

MENU' ALLA CARTA

Antipasti crudi

La Tavolozza... Crudo di mare secondo disponibilità giornaliera	40,00 €
Scampi crudi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	24,00 €
Tartare di Tonno RoSSo con olive taggiasche e basilico fresco	20,00 €
Carpaccio di mazzancolle di Sicilia con guacamole, salsa di fichi d'india e polenta croccante	24,00 €
Selezione di ostriche	5,00 € al pezzo

Antipasti cotti

Il granchio nell'orto di pomodori... insalata di granseola e gransoporo con cremoso di pomodoro	25,00 €
Capesante del mercato di Chioggia gratinate al forno al naturale	24,00 €
Piovra alla griglia con crema di zucca maionese di porcini e funghi prataioli arrostiti	18,00 €
Baccalà mantecato all'olio extravergine con tapioca croccante, puntarelle e zabaione al cedro	18,00 €
Merluzzo in olio cottura in crosta di pistacchio e bacon 🌾 🐮 con scarola ai pinoli e uvetta, cromoso di patate e capperi	21,00 €


Primi piatti

Spaghettoni alle vongole veraci 🌾 con bottarga di muggine	17,00€
Risotto di scampi mantecato allo Champagne Premier Cru Minimo due porzioni	25,00€
Tortelli ripieni di gamberi rosa al burro e nocciole 🌾 🐮 con ristretto di crostacei e tartufo nero	25,00€
Pennoni e calamari scottati, topinambur 🌾 🐮 con carbonara al nero di seppia e katsuobushi	20,00€


Secondi piatti

Branzino ai fiori di zucca e vongole con cremoso di cavolfiore alla vaniglia e salsa alla stracciatella	27,00€
Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del capperò	40,00€
La frittura di mare 🌾 con calamari, scampi e mazzancolle	28,00€
"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

 Il PraTo d'AutuNNo... Mousse di castagne, crema di cachi con gelato al pistacchio di Bronte	9,00€
Creme brulè alla zucca e vaniglia, gelato al fior di latte crumble alla barbabietola e lamponi	8,00€
Semifreddo ai tre cioccolati... bianco, al latte e fondente con bisquit al cacao	8,00€
Mousse alla banana e caramello salato con riso soffiato croccante	8,00€

I Mantecati a tavola

 Gelato al caffè, liquore all'anice e scaglie di cioccolato	7,00€
Gelato alla vaniglia, Cognac e nocciole tostate	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

in abbinamento: "Cedro & Tonic" Cocktail con acqua di cedro Nardini, tonica e menta

Antipasti freddi e... caldi

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

in abbinamento: Blanc de Blanc Puiatti Extra Brut

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

in abbinamento: Costaripa Mattia Vezzola "RosaMara"



Primo piatto

Risotto di scampi mantecato allo Champagne Premier Cru

in abbinamento: Champagne Louis Constant Brut Réserve

Secondo piatto

Branzino ai fiori di zucca e vongole
con cremoso di cavolfiore alla vaniglia e sala alla stracciatella

in abbinamento: Lugana Doc Emilio Pasetto



PRE DESSERT

Dessert

Mousse alla banana, caramello salato riso soffiato
al cioccolato fondente

in abbinamento: Sagrantino di Montefalco passito "Tenuta col Falco"



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*

