

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	26,00 €
Tartare di TonNo Rosso con basilico fresco e olive taggiasche	20,00 €
Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia e guacamole con salsa di melagrana e polenta affumicata 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 €
Piovra alla griglia con crema di zucca maionese di porcini e funghi prataioli arrostiti	20,00 €
Baccalà mantecato con insalatina di puntarelle zabaione al cedro e tapioca croccante	19,00 €
Merluzzo in olio cottura in crosta di pistacchio e bacon   con scarola ai pinoli e uvetta, cromoso di patate e capperi	23,00 €

Primi piatti

Spaghettoni alle vongole veraci  con bottarga di muggine	20,00€
Risotto di scampi mantecato allo Champagne Premier Cru Minimo due porzioni	26,00€
Tortelli ripieni di gamberi rosa al burro e nocciole   con ristretto di crostacei e tartufo nero	25,00€
Pennoni ai calamari scottati, topinambur   con carbonara al nero di seppia e katsuobushi	20,00€

Secondi piatti

Branzino ai fiori di zucca e vongole  	28,00€
con cremoso di cavolfiore alla vaniglia e salsa alla stracciatella	
Catalana di scampi, mazzancolle e canoce	42,00€
con verdure fresche e frutti del capperò	
La frittura di mare 	28,00€
con calamari, scampi e mazzancolle	
"Gran Tecia" in Cassopipa	38,00€
di molluschi e crostacei in umido di pomodoro	
Pesce di mare cotto al forno	9,00 € ogni 100 grammi
con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò	

I Dolci

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

I Mantecati a tavola

 	
Gelato al caffè, liquore all'anice e scaglie di cioccolato	7,00€
	
Gelato alla vaniglia, Armagnac 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 gamberi rossi di Sicilia
con guacamole, salsa di melagrana 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: Borgogne Aligotè Pierre Morey



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 salsa alla stracciatella

in abbinamento: Lugana Doc Emilio Pasetto



PRE DESSERT

Dessert

Mousse alla banana, caramello salato riso soffiato
al cioccolato fondente

in abbinamento: Dama del Rovere Passito di Garganega



80,00 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*