

MENU' ALLA CARTA

Antipasti

Piovra alla griglia con asparagi bianchi e verdi 🐮 maionese leggera e chips croccanti di topinambur	21,00 €
Baccalà mantecato con insalatina asparagi crudi zabaione al cedro e tapioca croccante	19,00 €
Scampi crudi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	27,00 €
Tartare di Tonno RoSSo con olive taggiasche e basilico fresco	22,00 €
La Tavolozza... Crudo di mare secondo disponibilità giornaliera	42,00 €
Carpaccio di gamberi rossi e guacamole con salsa di melagrana e polenta affumicata croccante	25,00 €
Selezione di ostriche	5,00 € al pezzo

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 bottarga 🌾 🐮 con crema di asparagi bianchi e fiori di zucca	22,00€
Pennoni ai calamari scottati, topinambur 🌾 🐮 con carbonara al nero di seppia e katsuobushi	21,00€

Secondi piatti

I profumi della Laguna alla griglia passion fruit, mela verde e humus di ceci	28,00€
Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del capperò	42,00€
La frittura di mare 🌾🌾 con calamari, scampi e mazzancolle	29,00€
“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	9,00 € ogni 100 grammi

I Dolci

Meringata croccante ai lamponi e panna soffice 🐄 con essenza di lime fresco	9,00€
Crema brulè alla zucca e vaniglia, gelato al fior di latte 🐄 🌾 crumble alla barbabietola e lamponi	9,00€
Semifreddo ai tre cioccolati... 🐄 🌾 bianco, al latte e fondente con bisquit al cacao	9,00€
Mousse alla banana e caramello salato 🐄 🌾 con riso soffiato croccante	9,00€

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

con guacamole, salsa di melagrana e polenta affumicata croccante

in abbinamento: Blanc de Blanc Puiatti Extra Brut

Piovra alla griglia con asparagi bianchi e verdi
maionese leggera e chips croccanti di topinambur

in abbinamento: Cà del Bosco Curtefranca Doc "Corte del Lupo"



Primo piatto

Pennoni ai calamari scottati e cremoso di topinambur
con carbonara al nero di seppia e katsuobushi

in abbinamento: Lugana Doc Emilio Pasetto



Secondo piatto

I profumi della Laguna alla griglia
passion fruit, mela verde e humus di ceci

in abbinamento: Champagne Louis Constant Brut Réserve



PRE DESSERT

Dessert

Mousse alla banana, caramello salato riso soffiato
al cioccolato fondente

in abbinamento: Chateau Haut-Mayne Sauternes 2018



85,00 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*


Ristorante
DORIO 1865