

Gli antipasti

Di Mare

Plateau degustazione Ostriche (4)



*Caviale & Champagne
Calvisius Caviar Tradition Royal
&
Calvisius Caviar Siberian Classic
&
Champagne Brut Grand Cru AOC
Bernard Brémont
375 ml (5-9)*

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE



*Gambero rosso di "Mazara del Vallo"
Crema di burrata, pomodoro datterino
confit
Pistacchio (2-3-5-8)*



*Sashimi di tonno
Salicornia
Mayonese al frutto della passione
Wasabi (5-11-14)*



*Gambero Blu della Nuova Caledonia
Pasta Kataifi
Salsa Aioli (5-8-9-13-14)*



*Capasanta scottata
Cipolla di "Tropea" in agrodolce
Crema di carote e ananas
Chips di guanciale (4-9-13)*



Gli antipasti

Di Terra

Jamón Iberico de Bellota 48 mesi
Burrata pugliese
Chutney mela e zucca (3-13)



Tartare di manzo
Tuorlo d'uovo croccante
Senape all'antica di Dijon
Salsa bernese (3-9-11-13-14)



Vitello tonnato
cotto a bassa temperatura
Crumble di aglio nero
Foglia di capperi e lime (5-9-13-14)



Sformatino di pasta fillo
ai funghi porcini
Fonduta di Parmigiano
Perle di aceto balsamico (3-9-14)



I nostri primi piatti

Dal Mare

Taglierini al limone

Tartare di Scampi

Emulsione di menta e basilico (3-8-9-14)



Spaghetti alla chitarra

Ricci di mare

Caviale di salmone selvaggio (4-5-9-14)



Spaghetti

Vongole veraci

Bottarga di Cabras (4-5-9-13-14)

Dalla Terra

Paccheri

Pomodoro Piennolo del Vesuvio DOP

Burrata pugliese

Basilico e zest di limone (3-9)



Maccheroncini

Funghi freschi secondo la stagione

Guanciale croccante (3-9-14)



Tortelli fatti in casa

Cervo ed il suo fondo

Mela disidratata (3-9-12-13-14)

I nostri secondi piatti

Il Pesce

*Tataki di Tonno in crosta di pistacchio
Zucchine al lime e zenzero
Mostarda di cipolla rossa (3-5-9-14)*



*Triglia aromatizzata al pan verde
Melanzane alla menta
Coulis di pomodoro San Marzano (3-5-9)*



*Tentacolo di Polpo in doppia cottura
Patata viola, peperone all'agro
Polvere di olive nere (5-13)*

La Carne

*Tomahawk di vitello cotto a bassa temperatura
Salsa Périgourdine
Carote al miele
Sformatino di Patate
(3-9-12-13-14)*



*Sirloin "Fassona Piemontese"
Indivia belga - Patata a ventaglio (13)*



*Pancia di Maialino da latte
Crema di topinambur
Julienne di sedano rapa
Chutney di albicocca e pomodoro
(3-9-12-13)*



*French Rack di agnello alle erbe
Patata a ventaglio, finocchio gratinato
Senape al miele di castagno (11)*

Le Insalate

Concassé di pomodoro San Marzano

Burrata pugliese

Emulsione al basilico

Olive taggiasche (3-13)



Insalata con salmone affumicato

Feta greca

Edamame

Semi di zucca (3-5)



Insalata con pollo al curry

Ananas

Mandorle

Pepe verde



Rucola, grana,

Pomodoro datterino

Basilico (3)



Insalata mista

o

Pomodoro e cipolla

Tutti i prodotti arrivati freschi sono stati surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

ALLERGENI ALIMENTARI

1. ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
2. FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, anacardi e pistacchi
3. LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
4. MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.
5. PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
6. SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
7. SOIA Prodotti derivate come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
8. CROSTACEI Marini e d'Acqua dolce: gamberi, scampi, granchi, aragoste e simili.
9. GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
10. LUPINI Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari
11. SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
12. SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi sechi, conserve ecc...
14. UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo