

CRUDITÈ DI MARE

Plateau Deville

assortimento di
scampi, gamberi, percebes, snow crab
ostriche, fasolari, limoni di mare, capasanta
tonno, salmone

(4-5-8)

Selezione di ostriche e salsa mignonette
(a rotazione in base al periodo)

Gillerdeau, Kys, Utah Beach, Huitres Royale, Regal
Gold, Peter Pan, Tarbouriech, Umami, Cocollos, Kristal

(4-13)

Carpaccio di branzino

pomodoro datterino giallo e rosso semi dry
paté di olive nere, salsa ponzu
foglia di shiso, pepe rosa

(5-6-7-11-13)



ANTIPASTI

Di Mare

Zuppa di cozze
fagioli all'occhio nero
brunoise di patate
estratto di prezzemolo

(4-12-13)

Capasanta scottata
vellutata di piselli
zest di limone, polvere di peperone crusco
fungo cardoncello

(4)

Pesce sciabola panato al pane panko
pesto di capperi e mandorle
petali di cipolla rossa di tropea

(2-5-9-13)



ANTIPASTI

Di Terra

Vellutata di cavolfiore
tuorlo d'uovo croccante
tartufo nero uncinato

(3-9-14)

Polpette di Fassona piemontese
paté de foie gras, spuma di ricotta di bufala
paprika affumicata dolce

(3-9-14)

Black angus affumicato
parmigiano liquido
fondo di vitello
nocciole

(2-3-11-12-13)



PRIMI PIATTI

Dal Mare

Spaghetti alla chitarra
ricci di mare
lemongrass, peperoncino

(4-5-9-14)

Spaghetti al burro Beppino Occelli
caviale calvisius
bergamotto

(3-5-9-14)

Maccheroncini al torchio
ragù di ricciola
pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP
colatura di alici, basilico

(5-9-13-14)



PRIMI PIATTI

Dalla Terra

Spaghettoni
crema d'aglio nero fermentato
crumble di pane al prezzemolo
olio al peperoncino

(3-9-14)

Tagliatelle al cacao
ragù di capriolo
granella di nocciole piemontesi tostate

(2-3-9-12-13-14)

Tortelli ripieni di cappone
consommé aromatizzato al the nero
tartufo nero uncinato

(3-9-12-13-14)



SECONDI PIATTI

Il pesce

Morone cotto a bassa temperatura
Bieta al vapore, foglia di capperi
Sale Maldon

(5-11-13)

Calamaro ripieno
pane aromatizzato al prezzemolo
pomodoro datterino semi dry
riduzione di soave

(4-9-13)

Sogliola
crumble al pomodoro San
Marzano spinacino invernale
burro, timo, zest di limone

(3-5-9-13-14)



SECONDI PIATTI

La Carne

Pancia di maialino iberico CBT 24 ore
crema di carote al whisky
carciofo fondente
senape all'antica di dijon

(3-11-12-13)

Suprema di faraona
pistacchio di Bronte
crema di topinambur da è
pak choi, fondo di vitello

(3-9-12-13-14)

Striploin steak black angus
peperoni marinati, patate ratte al timo
salsa chimichurri

(3-13)



INSALATE

Radicchio brasato al vino Raboso
parmigiano reggiano vacche rosse 36 mesi
pinoli tostati

(2-13)

Pomodoro datterino rosso, giallo e verde
estratto di cetriolo e menta
perle di aceto balsamico

(13)

Lattuga lollo rossa
mandarino, noci
dressing di pera

(9)

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

Gentile Cliente,

chiedete informazioni per allergie e/o intolleranze alimentari. Siamo preparati per consigliarVi nel migliore dei modi.

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 arrostiti, 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 secchi, conserve ecc.

14. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

