



LA SOSTANZA

Menù degustazione 6 portate
80.00 euro

LA SCOPERTA

Menù degustazione 8 portate
100.00 euro

Per tavoli superiori a quattro persone è richiesto il menù degustazione.
I menù degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo.

Antipasti

Ventresca di tonno rosso, salsa ponzu, katsobushi e uva nera	23.00
Tartare di pesce, erba cipollina, tuorlo d'uovo e uva di mare	23.00
Calamari ripieni, salsa bilbaina e plancton marino	23.00
Tartare di carne, formaggio e castagne	20.00
Insalata tiepida di pesce al vapore, ortaggi e agrumi	35.00
Coniglio, gamberi rossi e bisque	25.00

Primi piatti

Spaghettone, aglio, olio, peperoncino e caviale	30.00
(nel percorso degustazione, questo piatto prevede un supplemento di 15.00)	
Tagliolino, gambero rosso e datterino	25.00
Riso Acquerello e crudo di mare	25.00
Ravioli, funghi e bufala	23.00
Pasta al forno e besciamella	23.00

Secondi piatti

Pescato del giorno, salsa pil pil e Caviale	25.00
Gran Fritto gourmet	25.00
Agnello, funghi, patate e caffè	24.00

Dolci

Cioccolato e mandarino

12.00

Bacco autunnale

12.00

Panna cotta corn flakes e mandorle

12.00



TRADIZIONE

Antipasti

Crostacei	130.00/kg
Gran Crù di mare	50.00
Insalata tiepida di pesce al vapore, ortaggi e agrumi	35.00
Pane, burro, acciughe e aneto	15.00
Pane, burro, panna acida e Caviale Imperial	60.00

Primi piatti

Spaghettone vongole, limone e bottarga	23.00
Tagliolini datterino e gamberi rossi	24.00

Secondi piatti

Gran Fritto gourmet	25.00
Pescato alla brace	25.00
Crostacei	130.00/kg