



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

Carpaccio di pesce, mandorle, asparagi e papada curada	24.00
Tonno rosso, olive verdi, uova di trota e sesamo	24.00
Salmon, rapa rossa, agrumi e panna acida	25.00
Tartare di manzo, brioche, nduja, burrata e dragoncello	24.00
Zuppa di pesce	30.00
Lingua, ostriche, alga nori e salsa di bollito	25.00
Animelle e crostacei	25.00

Primi piatti

Tagliolino con tonno rosso e burro acido	25.00
Spaghettoni, aglio, olio, caviale e ostrica	30.00
Eliche, gambero rosso e zafferano	25.00
Riso acquerello, provolone del monaco, cozze, bottarga e prezzemolo	25.00
Gnocchi di patate del pescatore	23.00
Ravioli di maiale al vapore e dashi di cortile	23.00
Ziti alla genovese	23.00

Secondi piatti

Pescato del giorno alla brace, beurre blanc e olio di carote	25,00
Gran Fritto gourmet	25.00
Secreto di maiale, fondo bruno, radicchio e salsa olandese	25.00
Petto di faraona, foie gras, patate viola e agretti	25.00

Dolci

Tartelletta di pasta frolla, crema pasticcera e fragole	12.00
Pavlova al cioccolato e arancia rossa	12.00
Torta di rose, gelato di yuzu e vaniglia e crema inglese	12.00



TRADIZIONE

Antipasti

Crostacei	130.00/kg
Gran Crù di mare	50.00
Zuppa di pesce	30.00
Pane, burro, acciughe e aneto	15.00
Pane, burro, panna acida e Caviale Imperial	60.00

Primi piatti

Tagliolini bisque e gambero rosso	25.00
-----------------------------------	-------

Secondi piatti

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