



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 bianco, mela, finocchio e melograno	25.00
Carpaccio di gamberi, bisque e agrumi	25.00
Baccalà, pil pil e olio alle cipolline	25.00
Calamaro, cavolfiore, uvetta e pinoli	23.00
Zuppa di pesce (il piatto non può essere inserito nella degustazione)	60.00
Tartare di anatra, shiso, vino rosso e aceto balsamico	23.00
Gyoza maiale e vongole	23.00

Primi piatti

Spaghettone, rapa rossa, panna acida e caviale Calvisius (Nel percorso degustazione questo piatto prevede un supplemento di 10€)	30.00
Pasta mista e bouillabaisse di mare	25.00
Tubetti, polpo, ceci e paprika	23.00
Riso acquerello, cacio, pere, pepe e gamberi	25.00
Ravioli di coniglio alla cacciatora	23.00
Gnocchi, ragù di lingua e spuma di zafferano	23.00

Secondi piatti

Pescato alla brace e misticanza selvatica

25.00

Cervo, cavolo nero, porcini e cacao

25.00

Cordon bleu e patate

30.00

Dolci

Riso, caramello salato e frutti di bosco

12.00

Castagne, rum e caffè

12.00

Tartelletta, crema e mele

12.00

Cioccolato, zucca e semi

12.00



TRADIZIONE

Antipasti

Crostacei	
130.00/kg	
Gran crudo di mare	
60.00	
Zuppa di pesce	
70.00	
Pane, burro e acciughe	
15.00	
Pane, burro e Caviale Calvisius	
25.00	

Primi piatti

Tagliolini bisque e gamberi	
25.00	
Tagliolino al ragù	
23.00	

Secondi piatti

Pescato alla brace e misticanza selvaggia	
25.00	
Crostacei	
130.00/kg	