

ANTIPASTI CRUDI

*Gamberi rossi, con chutney alla pera, senape di Digione e testa fritta	€ 45,00
**Fettine di ricciola, olio extravergine e salsa verde	€ 40,00
*Scampi, miele di melata e aceto balsamico	€ 45,00
*Aragosta, polvere di pomodorini secchi e capperi	€ 50,00
**Mosaico di pesci crudi	€ 45,00
*Mosaico di crostacei crudi	€ 55,00

ANTIPASTI COTTI

*Calamaro, cremoso di patate, crescione, limone e croccante all'aglio nero	€ 35,00
*Capesante alla plancia con topinambur in doppia consistenza, e maionese alle nocciole	€ 40,00
***Zuppetta di pesce sgusciato	€ 40,00
*Gamberi saltati con crema di castagne e nocciole	€ 40,00
*Crostacei crudi su pietre laviche calde e foglie di menta	€ 45,00

Si informano i gentili clienti inoltre che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più allergeni citati nell'allegato II del Reg.UE 1169/2011 come tracce derivanti da cross contamination nel sito di produzione delle materie prime o durante il processo di lavorazione del ristorante. In caso di necessità per allergia o intolleranza si invita a chiedere al personale di sala

*in base alla stagionalità, reperibilità e al fine di garantire la sicurezza alimentare, tali prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in proprio

**sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Regolamento (CE) n.853/04, allegato III, sez. VII, cap.3, lettera D, punto 3

*** Prodotti che possono essere surgelati all'origine o congelati in proprio e/o sottoposti a trattamento di bonifica preventiva

PRIMI PIATTI

*** Bottoni ripieni di cernia con caciucco liquido gambero rosso e polvere di limone fermentato	€ 40,00
**Gnocchi di ricciola e patate con vongole e pesto	€ 40,00
*Risotto alla marinara	€ 36,00
*Spaghetti alla chitarra con crostacei, vongole veraci e capperi	€ 45,00
**Pappardelle ripiene di scorfano, con burro fuso e bottarga di tonno	€ 40,00

SECONDI PIATTI

*Polpo scottato, con zucca arrostita, crema di pecorino toscano e cipolla rossa agrodolce	€ 35,00
*Astice il suo ragù, beurre blanc e bietole	€ 50,00
***Filetto di Merluzzo con velo di erbe aromatiche, lattuga di mare, finocchio baby e salsa champagne	€ 40,00
*Moro oceanico, mosaico di porro, maionese allo yuzu e salsa pil pil	€ 55,00
*Frittura di piccoli calamaretti e crostacei con fiori di zucca in pastella ripieni di ricciola e robiola	€ 50,00
*Crema di patate e foie gras con scampi	€ 45,00

I MENÙ DEGUSTAZIONE:

Menù degustazione 5 portate	€ 130,00
Menù degustazione 7 portate	€ 150,00
Abbinamento vino 5 calici	€ 65,00
Abbinamento vino 7 calici	€ 80,00
Acqua	€ 5,00
Caffè	€ 5,00

Si informano i gentili clienti inoltre che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più allergeni citati nell'allegato II del Reg.UE 1169/2011 come tracce derivanti da cross contamination nel sito di produzione delle materie prime o durante il processo di lavorazione del ristorante. In caso di necessità per allergia o intolleranza si invita a chiedere al personale di sala.

*in base alla stagionalità, reperibilità e al fine di garantire la sicurezza alimentare, tali prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in proprio

**sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Regolamento (CE) n.853/04, allegato III, sez. VII, cap.3, lettera D, punto

*** Prodotti che possono essere surgelati all'origine o congelati in proprio e/o sottoposti a trattamento di bonifica preventiva