

DAL 2007 COLLABORIAMO CON...

RISO - Riserva San Massimo, Pavia, Lombardia

PESCE - Fratelli Zonca Srl, Verbania, Piemonte

OLIVE ED OLIO - Taggiasca Selvadolce, Imperia, Liguria; Paglione Lucera, Puglia
Natalia Ravida, Argento, Sicilia; Natali, Civitanova, Marche

Aceti - Acetaia di San Giacomo, Novellara, Reggio Emilia

SALE - Saline di Cervia, Ravenna, Emilia-Romagna; Saline di Trapani, Sicilia
Natalia Ravida; Argento, Sicilia

FARINE - Molino della Giovanna, Piacenza, Emilia-Romagna

PANE - Nicola Trentin, Cittadella, Padova, Veneto

PASTIFICIO - Pastificio Verrigni, Roseto degli Abruzzi, Teramo, Abruzzo
Pastificio Mancini, Fermo, Marche

AR - Adolfo Rizzardelli Selezione enogastronomiche di Altaqualità, Novara, Piemonte
Pomodorini del Paglione, Puglia

SELECTA SPA - Rovigo, Veneto

NICOLA IMPARATO - Pomodorini di Corbara e Pomodorini del Piennolo, Campania

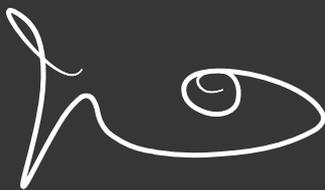
AROMI - Arme Marrakech, Marocco

GLI AROMI - Finocchio di Mare, Finocchio Selvatico e Capperi di Pantelleria,
Sciacca, Sicilia

FORMAGGIO - Luigi Cuffanti, Novara, Piemonte

CIOCCOLATO - Valrhona, Tain L'Hermitage, Francia

FRUTTA E VERDURE BIO - Eden della Frutta, Casale Corte Cerro, Piemonte



Degustazione tutto crudo

Degustazione di tre portate
solo secondo arrivi giornalieri

80

Un sashimi di pescato del giorno

Un battuto di crostacei del giorno

Un Plateau Royale in base agli arrivi giornalieri

Antipasti alla carta

Millefoglie di ricciola cime di rapa
shiso frutto della passione e gin tonic

25

Seppia destrutturata Seirass di Langa
uova di tonno fava e katsoubushi

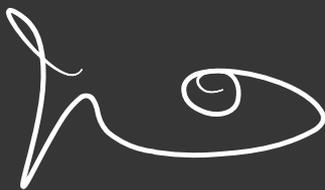
25

Triglia di scoglio fegato di triglia e alici di Cetara

25

Plateau di pesce crudo

50



Degustazione classico

Degustazione di un antipasto un secondo un dessert

50

Antipasto cotto di pescato giornaliero

Trancio di pescato in base agli arrivi

Dessert degustazione

Primi piatti di mare alla carta

Spaghettoni Verrigni
scampetti di Manfredonia
mazzancolle e molluschi di Sicilia

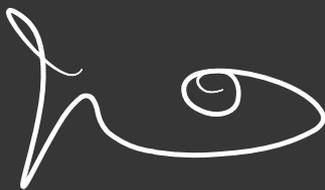
25

Agnolotti astice, gambero rosso,
gambero rosa e limoni di Sicilia

25

Paccheri, ventresca di mare lattume di tonno e
cipolla affumicata

25



Degustazione moderno

Degustazione di quattro piatti più un dessert

70

Sashimi di pescato del giorno marinato

Antipasto cotto di pescato del giorno

Primo piatto di pasta fresca

Trancio di pescato secondo arrivi

Dessert degustazione

Secondi piatti di mare alla carta

Porchetta di astice blu della Bretagna arrosto

fegato d'oca verdure croccanti e

guancia di maiale

75

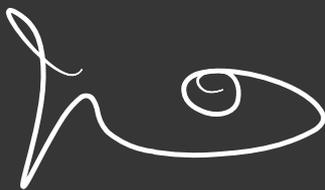
Scampi di Sicilia spaccati

marinati e infornati

50

Pescato del giorno in base gli arrivi

30



Dessert

Mela
10

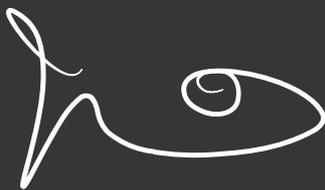
Meringa vaniglia di Tahiti e frutti di bosco
10

Frutta fresca di stagione
8

Tiramisù
10

Degustazione di Pasticceria
15

Il nostro gelato e sorbetto
8



Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

Si esegue il percorso vino in abbinamento a partire da € 8

Si consiglia di informare il personale di sala per qualsiasi
intolleranza alimentare o allergie

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo
è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004,
allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Il menu può subire variazioni nel rispetto
della stagionalità dei prodotti
e in correlazione della disponibilità di mercato

Confidiamo nella vostra discrezione nel utilizzo dei telefoni cellulari

Ricordiamo che non è permesso di fumare al tavolo
Il nostro personale vi indicherà l'area riservata

Lo Chef e tutto lo staff vi augurano una piacevole sosta