

## **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

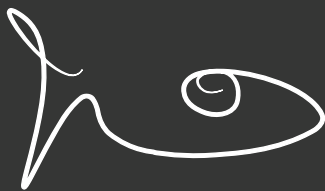
**AROMI** - Arme Marrakech, Marocco

**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

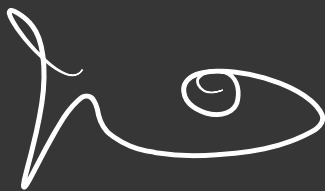
25

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

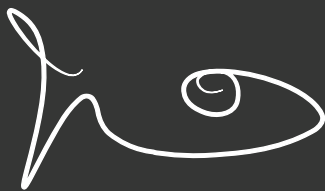
25

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

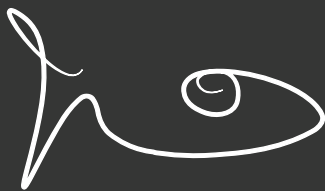
Scampi di Sicilia spaccati

marinati e infornati

50

Pescato del giorno in base gli arrivi

30



## *Dessert*

Mela  
10

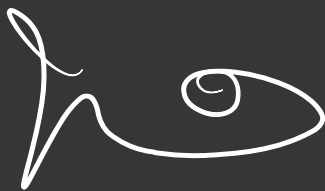
Meringa vaniglia di Tahiti e frutti di bosco  
10

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*