

Il Crudo e i Marinati

Ostriche della Bretagna “Gillardeau” 8 cad.

Ostriche della Normandia “Krystale” 7 cad.

La tavolozza di Pesce crudo 40

Selezione dei Carpacci di Pesce crudi e marinati 30

Tartare di Tonno e Capperi lacrimella 20

Carpaccio di Filetto di Sorana e Tartufo nero estivo 20

Tartare classica di Filetto di Scottona 30

Il Cotto

Antipasto dell'Abate “al Vapore, Gratinato e Scottato” 30

Dentice mantecato e Sfere di Baccalà ai semi di Sesamo 16

Polpo cbt scottato su crema di Patate e Zafferano e Datterini in confit 22

Capesante gratinate adagiate su salsa Mornay e Fave 18

Crostacei e Molluschi su vellutata di Ceci e Cannellini 30

Carpaccio di Vitello cbt e Carciofo alla Giudia 20

Lumache alla Bourguignonne 15

Qualora abbiate particolari intolleranze o allergie, Vi preghiamo di informare il nostro personale che è a Vostra disposizione per fornirvi l'agenda degli allergeni di tutti i nostri prodotti (Reg. UE 1169/2011).

Riso e Pasta

Riso mantecato alla crema di Porcini e Scampi	25
Tagliolino di pasta fresca, pesto al Basilico e Calamaretti spillo	28
Spaghetto Chitarra Aglio Nero e Scampi Flambé	25
Gnocchi di Patate, Ricotta e Zucca alla polpa di Granciporro	22
Paccheri Mozzarella di Bufala, Ciliegino e Olive taggiasche	18

I Pesci

San Pietro cbt con spuma di Patate e Panure Croccante	20
Frittura del pescato e Verdure in tempura	28
Scampi flambati Aglio, Olio e Peperoncino	35
Il Pescato del giorno “alla Mediterranea, ai Ferri, al Sale”	70 al kg

Le Carni

Filetto di Scottona alla plancia con Pomme sauté	28
Costolette di Agnello scottadito alle erbe aromatiche	32
Coscia di Anatra in Confit e composta di More	30
Guancetta brasata di Vitello su crema di Patate arroste	35