

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 Cotta

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