

Il Crudo e i Marinati

Ostriche della Normandia “Lambert” 10 cad.

Ostriche della Bretagna “Kristale” 7 cad.

La tavolozza di Pesce crudo 40

Selezione dei Carpacci di Pesce crudi e marinati 30

Velo di Scampi della Croazia e Caviale Sevruga 28

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

Grancevola al naturale 20

Polpo bianco con Verdure fresche di Stagione 22

Capesante gratinate adagiate su salsa Mornay e Fave 18

Crostacei e Molluschi su Gazpacho giallo 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 del Redentore mantecato alle Seppioline di Barena	28
Spaghetti Chitarra Aglio Nero e Scampi Flambé	25
Tagliolino di pasta fresca, pesto al Basilico e Calamaretti spillo	28
Gnocchi di Patate e Ricotta alla polpa di Granciporro e concassè di Pomodoro	20
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
Coda di Aragosta e Capasanta su julienne di Finocchio, Datterino e spicchi di Arancio	40
Scampi della Croazia flambati Aglio, Olio e Peperoncino	110 al kg
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
Maialino in Confit gratinato al forno su crema di Patate arroste	30
Coscia di Anatra in Confit, Indivia belga e composta di Mirtilli	30
Guancetta brasata di Vitello e purè di Patate	35