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 20

Tartare classica di Manzo 30

Il Cotto

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

Dentice mantecato e Sfere di Baccalà ai semi di Sesamo 16

Gamberi in tempura di Mandorle e Pistacchi e le sue Salse 18

Capesante scottate su spuma di Patate, salsa al Castelmagno e Porro fritto 20

Polpo bianco, Verdure fresche di Stagione e Cucunci 22

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 Carnaroli mantecato alla crema di Porcini e Capesante 25

Spaghetto quadrato alla polpa di Granciporro e concassè di Pomodoro 20

Gnocchi Parigini al nero di seppia, sugo di Cannocchie e crema di Cecilia Cheese 22

Zuppa estiva di Gazpacho giallo con Crostacei e Molluschi al vapore 28

Paccheri di Gragnano, Mozzarella di Bufala, Datterino e Olive taggiasche 20

I Pesci

Lingotto di Tonno in Panure alla Mediterranea e Caponata di verdure 25

Scampi flambati Aglio, Olio e Peperoncino 35

Frittura del pescato e Verdure in tempura 30

Frittura di Calamaretti Spillo di Caorle 28

Il Pescato del giorno “alla Mediterranea, ai Ferri, al Sale” 70 al kg

Il nostro Astice alla Catalana 48

Le Carni

Filetto di Sorana alla plancia con Pomme sauté 28

Coscia d’Anatra in Confit e composta di Mirtilli 30

Costolette di Agnello scottadito ed Erbe cotte di stagione 32

Maialino da latte gratinato in forno 32