

# Menu

*Gentili ospiti, questo menù è frutto di tanta passione e tanto lavoro, speriamo che gustandolo procuri anche in voi quelle emozioni che sono la base della cucina.*

*Per garantire una sempre elevata qualità delle materie prime e una corretta ed igienica conservazione delle preparazioni alcuni alimenti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati sottovuoto a temperatura negativa. Mentre decidete quali piatti degustare vi sarà servito uno stuzzichino di benvenuto che, assieme al pane preparato nella nostra cucina, è compreso nel costo del coperto di €3,50.*

**Se soffrite di allergie od intolleranze segnalatelo al personale di sala che saprà consigliarvi piatti che non contengono gli ingredienti che possono crearvi fastidi.**

*Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, quindi TUTTI i nostri piatti potrebbero avere tracce di tutti gli allergeni riconosciuti, segnalati sul registro con i numeri*

*1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13 e 14*

*Alcune materie prime e semi-lavorati, a seconda della disponibilità e della stagionalità, potrebbero essere realizzati da laboratori artigianali o industriali esterni di nostra fiducia e di elevata qualità e quindi surgelati all'origine*

## Antipasti

*Insalata di polipo cotto a bassa temperatura, olive taggiasche e patate allo zafferano in cestino di pasta fillo con polvere di limoni canditi e olio al lemongrass*

(€16,00)

*Tortina salata di pasta frolla ripiena di fiori di zucca e cremoso di canocchie con crumble allo zenzero e amaretti, salsa all'aglio nero di Voghiera e gambero rosso gigante "carabinieri"*

(€20,00)

*Noci di cappesante appena scottate nel burro di cacao con conchiglia di tapioca soffiata al nero di seppia, cremoso di parmigiana e spugna di salicornia*

(€16,00)

*Panettoncino salato alle acciughe, tonno e pomodorini secchi con hamburger di manzo Wagyu tipo Kobe, salsa di verdure, pomodoro spadellato, composta di cipolla rossa al sangiovese e formaggio della Val di Fassa*

(€16,00)

*Tartara a coltello di filetto di fassone piemontese alla Worchester con sale affumicato, salsa Caesar alla senape, lamelle di verdure croccanti, marmellata di fichi e pan brioche croccante*

(€16,00)

## Primi piatti

*Portafogli di pasta al nero di seppia ripieni di rombo e pancotto ai pomodorini con zuppetta di tonno e fagioli, mazzancolla e cipolla rossa essiccata* (€16,00)

*I nostri bucatini trafilati al bronzo con pesto di basilico su ostriche Gillardeau cotte a vapore con salsa di gamberi rosa di porto Santo Spirito e bottarga di ombrina* (€16,00)

*Ravioli ripieni di chianina con salsa di ortiche, funghi shitake, spuma di patate violette e gelato di bufala* (€14,00)

*Fiocchetti di pasta fresca ripieni di zucca profumata alla senape con petto d'oca leggermente affumicato, scaglie di Mimolette e crema fredda di asparagi* (€14,00)

*Rosette ripiene di piccione francese e ricotta con petto scottato, radicchio trevigiano, grana padano, semi misti tostati e il suo caffè tiepido* (€14,00)

## Menu di tonno Sashimi in miniatura:

*#Tartara alle fragole con gelato al curry e mou balsamico;*

*#Corona di paccheri ripieni gratinati in forno con gamberi alla colatura di alici di Cetara;*

*#Mini magnum di tonno in camicia di pistacchio con calamaro scottato, pomodorini infornati acciughe del Cantabrico e capperi* (€30,00)

## Pietanze

*Degustazione di carpacci marinati e crostacei con sorbetto al frutto della passione:* (€40,00)

*#pesce spada alla menta con vinegrette allo Yuzu #Ricciola al sale di Sant'Antioco,*

*miele sardo e timo #tonno sashimi al limone candito in tartelletta multicereale*

*#scampo con gel di lime e basilico #gambero rosso e gambero grigio di*

*Porto Santo Spirito con sale nero #Ostrica "Perla Rosa del Delta" Tarbouriech*

*Trancio di baccalà in crosta di sesamo nero con quenelle di patate e porro, polvere di bietola viola e aragosta "Tristan da Cunha" al mirto Zedda Piras* (€24,00)

*Spiedo di filetto di cervo cotto "rosa" in camicia di mais, melanzane e pecorino con salsa di peperoni arrosto, insalata liquida e spaghetti di di patate gratinati* (€22,00)

*Pancetta di maialino da latte cotta a bassa temperatura e abbrustolita in padella con asparagi verdi, confettura di melone, pinzimonio essiccato e insalatina di cappuccio viola all'aceto di lamponi e more fresche* (€20,00)

*Degustazione di formaggi internazionali: Fassano della Val di Fassa (vaccino); Mimolette arancione dalla Francia (vaccino); Paski Sir dalla Croazia (pecorino); Parmigiano Reggiano 30 mesi; Blu Stilton dalla Gran Bretagna (vaccino erborinato), Sropshire dalla Gran Bretagna(vaccino erborinato) con uvetta di Corinzio e Porto invecchiato, serviti con le nostre confetture, mela rossa e miele dell'Az. Agr. Bellosi di San Priamo (Ca)* (€24,00)