

**ANTIPASTI**

Carosello crudo di pesci e crostacei con mosaico di ortofrutti *(2-4)	€ 25.00
Granchio reale al vapore con piccola panzanella all'origano e pomodorini datterini *(1-2)	€ 28.00
Insalatina di polpo con verdure in agrodolce e pinoli tostati *(8-14)	€ 16.00
Gamberi in tempura con cuori di carciofo su crema di cipolline borettane*(1-2)	€ 18.00
Le acciughe del mar Cantabrico con crostini al burro salato di Normandia (1-7)	€ 15.00
Ventaglio di capesante con foie gras cotto a bassa temperatura all' uva passa al piccolit * (7-12-14)	€ 25,00
Cuor di culatello con pane carasau burratina, Castelmagno al miele e gnocco fritto (1-7)	€ 18.00

**PRIMI PIATTI**

Risotto Carnaroli all'astice con polvere di capperi ed essenza al bergamotto *(2-7) (min. 2 persone)	€ 19.00
Risotto Carnaroli con filetto di San Pietro e pane aromatico al finocchietto selvatico (1-4-7) ( min. 2 persone)	€ 17.00
Paccheri alle mazzancolle con pesto ai pistacchi di Bronte (1-2-7-8)	€ 16.00
Spaghettoni in polpa di granchio reale con cuori di carciofo e pomodoro in confit (1-2-3-7)	€ 19.00
Fettuccine al caviale in crema di mascarpone profumate all'erba cipollina ( 1-3-4-7)	€ 18.00
Tortelli in polpa di fagiolo con castelmagno al tartufo e passatina di zucca * (1-3-7)	€ 17.00
Gnocchetti di patate alla barbabietola con gorgonzola cremoso e topinambur *( 1-3-7)	€ 15.00

**SECONDI PIATTI**

Gambero rosso Carabineros crudo e cotto hai colori dell'autunno (2)	€ 28.00
Bianco di baccalà marinato al limone con olio ai capperi di Pantelleria e frullato di polenta al mais *(4)	€ 19.00
Goloso frittino di calamaretti con verdure croccanti * (1-14)	€ 18.00
Zuppetta di pesce e crostacei piccantina con crostoni di pane casereccio *(1-2-4-14)	€ 18.00
Pescato del giorno per chi predilige le cotture classiche (4)	€ 6.00 all'etto
Petto di quaglia farcito al foie gras con crema di patate e salsa al caramello muù *(7-12)	€ 25.00
Filetto di manzo al timo con insalatina alle pere noci e taleggio (7-8-12)	€ 28.00
Selezione di formaggi italiani con confetture (7)	€ 15.00

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pacan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

\* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni Prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

Avvisiamo i Nostri clienti che saremo ben lieti di proporvi e suggerirvi eventuali variazioni a seconda degli arrivi giornalieri

Si avvisa la gentile clientela che in ottemperanza alla normativa europea vigente (853/2004) tutto il pesce destinato al consumo crudo, o parzialmente cotto, subisce un trattamento di abbattimento a - 20° per almeno 24 ore, onde evitare la contaminazione da anisakis.

In ottemperanza alla normativa europea vigente (1169/2011) Vi riportiamo qui di seguito la tabella allergeni così da essere in grado di identificarli in ogni piatto del nostro menù.