

Proposte di mare

La selezione delle ostriche...



<i>Gillardeau n° 3</i>	cad. €	4,50
<i>La Perle de l'Imperatrice n° 3</i>	cad. €	4,50
<i>Tsarskaya n° 3</i>	cad. €	4,50
<i>Perle de noire n° 3</i>	cad. €	4,50
<i>Belon du Belon 00 "Cadoret"</i>	cad. €	5,00

I crudi...

<i>Carpaccio di tonno</i>	€	14,00
* <i>Tartara di seppia arricciata olio e limone</i>	€	16,00
<i>Tartara di salmone all'erba cipollina e le sue uova</i>	€	16,00
<i>Tartara di gamberi rossi al profumo di mandarino</i>	€	16,00
<i>Tartara di Ricciola all'extra vergine di oliva e sale Maldon</i>	€	16,00
<i>Crudit� del pescato giornaliero</i>	€	23,00
<i>Scampi (provenienza Puglia)</i>	all'hg. €	9,00
<i>Gamberi rossi (provenienza Puglia)</i>	all'hg. €	9,00

I cotti...

<i>Misto di antipasti (minimo 2 persone cad. € 21,00)</i>	€	42,00
<i>Insalatina tiepida di mare olio e limone</i>	€	14,00
<i>Tagliata di tonno leggera impanatura di semi di sesamo e ristretto di salsa di soia</i>	€	14,00
<i>Polipo cotto nella sua acqua su crema di patate</i>	€	16,00
<i>Burrata gambero rosso al ghiaccio e leggera salsa al basilico</i>	€	18,00
<i>Noci di capesante arrostate su crema di patate all'extravergine di oliva</i>	€	14,00
* <i>Piatto reale "per 2 persone"</i> <i>(aragosta, ostriche, scampi, mazzancolle, polipo, salmone, cozze, vongole)</i>	€	85,00

Le paste...

<i>Risotto di mare</i>	€	14,00
<i>Paccheri allo scorfano</i>	€	14,00
<i>Spaghettono "Verrigni" cipollotto gambero rosso e bottarga</i>	€	18,00
<i>Spaghettono "Verrigni" alla polpa di riccio e pistacchio di Bronte</i>	€	18,00
<i>Bavetta di grano duro pastificio "Cavalieri" alla polpa di all'astice</i>	€	16,00
<i>Tagliolino burro aromatizzato storione e scaglie di lingotto di caviale</i>	€	18,00

Al fine di garantire la sicurezza della nostra clientela, il pesce utilizzato nelle preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento a -20° C, conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* *Prodotti surgelati di qualit  garantita*

Proposte di terra

Antipasti...



<i>Battuta a coltello di pura razza Fassone piemontese "Macelleria Martini" condita con olio extravergine sale Maldon pepe di Sarawak e gocce di senape</i>	€	16,00
<i>Marinata di bovino su germogli di insalata all'extravergine di oliva e pepe nero di Sarawak</i>	€	10,00
<i>Sformatino di patate straccetti di prosciutto crudo con fonduta valdostana e pistilli di zafferano</i>	€	9,00
<i>* Scaloppa di Fois Gras d'oca e composta di cipolla rossa di Tropea</i>	€	18,00

La selezione dei salumi...

<i>Culatello di Zibello Dop stagionato "20/22 mesi" Podere Cadassa</i>	€	16,00
<i>Prosciutto crudo Gran Riserva S. Ilario "30 34 mesi" Cav. Pietro Montali</i>	€	11,00
<i>Strolghino artigianale di culatello "Croce e Delizia"</i>	€	11,00
<i>Misto salumi di Parma (Prosciutto crudo, coppa, pancetta, salame, mortadella con pistacchi)</i>	€	11,00
<i>Lardo di suino "Pata Negra" stagionato a Colonnata con polenta fritta</i>	€	11,00
<i>Paletta iberica di Bellota "Pata Negra" Gran Riserva 30 mesi</i>	€	18,00

I salumi sono accompagnati da torta fritta

Le paste...

<i>Tortelli di erbetta e ricotta burro fuso e parmigiano</i>	€	11,00
<i>Tortelli di zucca (mostarda di ciliegie e amaretti) burro fuso e parmigiano</i>	€	11,00
<i>Tortelli di patate burro fuso salvia e parmigiano</i>	€	11,00
<i>Anolini di stracotto in brodo di manzo e cappone</i>	€	12,00
<i>Tagliolino di pasta fresca porro e straccetti di prosciutto crudo</i>	€	10,00
<i>Tagliatelle di pasta fresca al ragù di pasta di culatello</i>	€	10,00
<i>Spaghettono "Verrigni" pomodorino datterino e cacio ricotta</i>	€	10,00
<i>Tagliolino di pasta fresca alla carbonara di zucchine</i>	€	10,00

Le paste fresche sono di nostra produzione

I secondi... Secondi di pesce



<i>Frittino di paranza</i>	€	16,00
<i>Filetto di baccalà a vapore su salsa di acciughe e capperi</i>	€	18,00
<i>Padellata di pesce al pomodoro (min. 2 persone cad. € 22,00)</i>	€	44,00
<i>Catalana di crostacei su pinzimonio di verdura (astice, mazzancolle, scampi)</i>	€	40,00
<i>Branzino pescato al sale</i>	all'hg. €	4,50
<i>Misto gratinato crostacei e molluschi</i>	€	20,00

La brace a legna...

* <i>Mazzancolle (provenienza Puglia)</i>	all'hg. €	9,00
<i>Scampi (provenienza Puglia)</i>	all'hg. €	9,00
<i>Polipo alla brace</i>	€	18,00
<i>Spada</i>	€	13,00
* <i>Misto griglia (mazzancolle, scampo, sardoncini, cannolicchi, seppiolina, pescatrice, spada)</i>	€	21,00
<i>Branzino pescato</i>	all'hg. €	4,50
<i>Gran Plateau "per 2 persone» (mazzancolle, scampi, spada, astice, seppia, cannolicchi, sardoncini)</i>	€	70,00

I contorni...

<i>Patate al forno</i>	€	4,50
<i>Verdure fresche di stagione</i>	€	4,50
<i>Verdure a vapore</i>	€	5,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€	5,00

* Prodotti surgelati di qualità garantita

I secondi... Secondi di carne



Punta di vitello al forno ripiena di parmigiano, uova, pane e erbe aromatiche € 13,00

La brace a legna...

<i>Galletto allo spiedo marinato alla birra</i>	€	13,00
<i>Tagliata di manzo Wagyu Italiano tipo Kobe</i>	€	19,00
<i>Entrecote di Bisonte Canadese (circa 300 gr)</i>	€	35,00
<i>Costolette di agnello "Nuova Zelanda"</i>	€	18,00
<i>Misto Carni (min. 2 persone cad. € 21,00) (Costata Black Angus Scozia, salamini, costine agnello "Australia" costine di maiale grigio di Danè)</i>	€	42,00
<i>Filetto di bovino razza Romagnola</i>	€	24,00
<i>Fiorentina di Black Angus America (peso minimo 1 Kg)</i>	all'hg €	6,50
<i>Costata di Black Angus America (peso minimo 6 hg)</i>	all'hg €	5,50
<i>Fiorentina di Wagyu Italiano tipo Kobe (peso minimo 1 Kg)</i>	all'hg €	6,50
<i>Costata di Wagyu Italiano tipo Kobe (peso minimo 7 hg)</i>	all'hg €	5,50

Per i nostri tagli di manzo utilizziamo solamente Scottona

Le acque...

<i>Surgiva minerale naturale</i>	€	3,00
<i>Surgiva minerale naturale frizzante</i>	€	3,00
<i>Surgiva minerale naturale leggermente frizzante</i>	€	3,00
<i>Perrier</i>	€	4,00

Coperto € 2,50

Su ordinazione è possibile cuocere allo spiedo maialini da latte, capretti, agnelli, selvaggina.

Allergeni

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi