









# Proposte di mare










## La selezione delle ostriche...

 <i>Gillardeau n° 3</i>	cad. € 5,00
 <i>Tsarskaya n° 3</i>	cad. € 5,00
 <i>Perle de noire n° 3</i>	cad. € 5,00






## I crudi...

 <i>Cruditè* del pescato giornaliero</i>	€ 27,00
 <i>Carpaccio di tonno</i>	€ 16,00
 <i>Tartara di seppia* Puglia 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>	€ 18,00
 <i>Tartara di ricciola* all'extra vergine di oliva e sale Maldon</i>	€ 16,00
 <i>Scampi* (provenienza Puglia)</i>	all'hg. € 10,00
 <i>Gamberi* rossi (provenienza Puglia)</i>	all'hg. € 10,00

## I cotti...

 <i>Misto di antipasti* ( minimo 2 persone cad. € 23,00 )</i>	€ 46,00
 <i>Insalatina* tiepida di mare olio e limone</i>	€ 16,00
 <i>Tagliata di tonno leggera impanatura di semi di sesamo e ristretto di salsa di soia</i>	€ 16,00
 <i>Polpo* cotto nella sua acqua su crema di patate</i>	€ 19,00
 <i>Noci di capesante* arrostate su crema di patate all'extravergine di oliva</i>	€ 15,00
 <i>Piatto reale* "per 2 persone"</i>	€ 94,00
 <i>(aragosta, ostriche crude, scampi, mazzancolle, polpo, salmone, cozze, vongole)</i>	
 <i>Insalatina di baccalà* datterino capperi e olive taggiasche</i>	€ 18,00
 <i>Mousse di baccalà* fritte con maionese al wasabi</i>	€ 15,00

## Le paste...






 <i>Risotto ai crostacei e molluschi</i>	€ 16,00
 <i>Spaghettono "Verrigni" cipollotto gambero rosso e bottarga</i>	€ 18,00
 <i>Spaghettono "Verrigni" al battuto di scampi, gamberi, astice</i>	€ 18,00
 <i>Paccheri allo scorfano</i>	€ 17,00
 <i>Bavetta di grano duro "Verrigni" alla polpa di astice</i>	€ 17,00

*I piatti contrassegnati con (\*) in base alla reperibilità potrebbero essere preparati con materia prima fresca abbattuta o surgelata di qualità.*

*In ogni piatto abbiamo indicato gli allergeni alimentari presenti.  
La legenda dei simboli si trova alla fine del menù*

# 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 Wagyum Italiano tipo Kobe scaglie di parmigiano e rucola</i>	€ 14,00
  	<i>Sformatino di patate straccetti di prosciutto crudo con fonduta valdostana e pistilli di zafferano</i>	€ 10,00
	<i>Scaloppa di Foie Gras d'oca e composta di cipolla rossa di Tropea</i>	€ 24,00

## La selezione dei salumi...

	<i>Culatello di Zibello Dop stagionato 20/22 mesi "Croce e Delizia"</i>	€ 17,00
	<i>Prosciutto crudo Gran Riserva S. Ilario "30/34 mesi" Cav. Pietro Montali</i>	€ 13,00
	<i>Strolghino artigianale di culatello "Croce e Delizia"</i>	€ 12,00
	<i>Misto salumi di Parma</i> <i>(Prosciutto crudo, coppa, pancetta, salame, mortadella con pistacchi)</i>	€ 12,00
	<i>Lardo di suino "Pata Negra" stagionato a Colonnata con polenta fritta</i>	€ 12,00
	<i>Paletta iberica di Bellota "Pata Negra" Gran Riserva 30 mesi</i>	€ 20,00

 I salumi sono accompagnati da torta fritta















## Le paste...

  	<i>Tortelli di erbetta e ricotta burro fuso e parmigiano</i>	€ 13,00
   	<i>Tortelli di zucca (mostarda di ciliegie e amaretti) burro fuso e parmigiano</i>	€ 13,00
  	<i>Tortelli di patate burro fuso salvia e parmigiano</i>	€ 13,00
  	<i>Anolini di stracotto in brodo di manzo e cappone</i>	€ 14,00
 	<i>Tagliatelle di pasta fresca al ragù di pasta di culatello</i>	€ 11,00
  	<i>Tagliolino di pasta fresca alla carbonara di zucchine</i>	€ 11,00
  	<i>Spaghettono "Verrigni" pomodorino datterino e cacioricotta</i>	€ 11,00












Le paste fresche sono di nostra produzione

## I secondi...

### Secondi di pesce

   	<i>Frittino di paranza</i>	€ 17,00
	<i>Filetto di baccalà* a vapore su crema di acciughe e capperi</i>	€ 18,00
   	<i>Padellata di pesce* al pomodoro (min. 2 persone cad. € 26,00)</i>	€ 52,00
   	<i>Catalana di crostacei* su pinzimonio di verdura e maionese al wasabi</i>	€ 44,00
	<i>Branzino pescato al sale</i>	all'hg. € 5,00

## La brace a legna...

	<i>Mazzancolle* (provenienza Puglia)</i>	all'hg. € 10,00
	<i>Scampi* (provenienza Puglia)</i>	all'hg. € 10,00
	<i>Polpo* alla brace</i>	€ 19,00
	<i>Spada*</i>	€ 15,00
  	<i>Misto* griglia</i> (mazzancolle, branzino, seppia, polpo, cannolicchio, spada)	€ 25,00
	<i>Branzino pescato</i>	all'hg. € 5,00
  	<i>Gran Plateau* (per 2 persone)</i> (astice, mazzancolle, branzino, seppia, polpo, cannolicchio, spada)	€ 80,00

## I contorni...

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

*I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima fresca abbattuta o surgelata di qualità.*

# I secondi...

## Secondi di carne

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

## La brace a legna...

 *Galletto allo spiedo marinato alla birra con maionese senape e cetrioli* € 15,00

*Tagliata di manzo Wagyu Italiano tipo Kobe* € 21,00

*Costolette di agnello "Nuova Zelanda"* € 19,00

*Misto Carni ( min. 2 persone cad. € 23,00 )* € 46,00  
(Costata di black angus Scozia, salamini, costolette di agnello "Nuova Zelanda", costine di maiale)

*Filetto di bovino razza Black Angus Australia* € 28,00

*Fiorentina di Black Angus America ( peso minimo 1 Kg )* all'hg € 7,50

*Costata di Black Angus America ( peso minimo 6 hg )* all'hg € 6,50

*Fiorentina di Wagyu Italiano tipo Kobe ( peso minimo 1 Kg )* all'hg € 7,50

*Costata di Wagyu Italiano tipo Kobe ( peso minimo 7 hg )* all'hg € 6,50

Per i nostri tagli di manzo utilizziamo solamente Scottona

## Le acque...

*Surgiva minerale naturale* € 3,00

*Surgiva minerale naturale frizzante* € 3,00

*Perrier* € 4,00

Coperto € 3,00

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

### Legenda allergeni alimentari

