

MENU' DEGUSTAZIONE

6 portate € 90, eventuale abbinamento vini € 60

7 portate € 110, eventuale abbinamento vini € 70

Prezzo a persona, menù da considerarsi per l'intero tavolo.

"6"

Scoglio cotto e crudo *

Ali di razza, radicchio trevigiano, mela verde, mandorle *

Bottoni di patate e pecorino, calamari, zafferano, vongole, friggitelli *

Tubetti, baccalà, agrumi, borlotti *

Ombrina, salicornia, fegato di ombrina, indivia belga *

Gelato al limone nero, levistico, verbena, cracker di latte

"7"

Menù a mano libera dello Chef

Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Questi prodotti vengono contrassegnati con il simbolo: *

Questo per dare una chiara e trasparente informazione alla clientela.

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù.

NON COTTI

Ostriche Fine de Claire € 4 cad.

Ostriche Antilope € 7 cad.

Ostriche Enrico IV € 8 cad.

Scampi nostrani € 12 cad. *

Gamberi viola nostrani € 8 cad. *

Crudo solamente di pesce € 37 *

SFIZIOSI

Scoglio cotto e crudo € 24 *

(cozze, vongole, crostacei, triglie)

Cavolo cappuccio, miso, lamponi, anacardi € 16

Animella, sedano rapa, nocciole, fondo di pesce bianco € 22 *

Ali di razza, radicchio trevigiano, mela verde, mandorle € 21 *

“Non formaggi” € 22

(*Degustazione di finti formaggi a base anacardi e latte di mandorla*)

Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Questi prodotti vengono contrassegnati con il simbolo: *

Questo per dare una chiara e trasparente informazione alla clientela.

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù.

AMIDI E CARBOIDRATI

Spaghettoni quadrati Mancini, ricci di mare, nduja € 32 *

Bottoni di patate e pecorino, calamari, zafferano, vongole, friggitelli € 24 *

Riso Riserva San Massimo, ragù di lepre, cime di rapa, reggiano € 26

Tubetti Mancini, baccalà, agrumi, borlotti € 24 *

NON SOLO MARE

Ricciola, bisque di crostacei, tartare di crostacei € 32 *

Ombrina, salicornia, fegato di ombrina, indivia belga € 29 *

Picanha, cardoncelli, fondo di manzo € 28

Carciofo di Albenga ripieno, topinambur, brodo di carciofo € 21

Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Questi prodotti vengono contrassegnati con il simbolo: *

Questo per dare una chiara e trasparente informazione alla clientela.

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù.