Menù Gourmant

ANTIPASTI CALDI E FREDDI DI MARE

RISOTTO ALLE CINQUE SPEZIE MANTECATO
AL LIME CON SCAMPI STUFATI

FUSO D'ALPEGGIO CON CALAMARO GRIGLIATO
E PARALLELEPIPEDO DI POLENTA

MOUSSE AL FONDENTE 90% CON PUREA DI FRUTTI ROSSI

65,00

Vegetariani e Vegani

FLAN DI SPINACI CON CREMA DI BRANZI E PISTILLI DI ZAFFERANO 10

STUFATO DI PENNE CON PATATE E PORRO 10

INVOLTINO DI MELANZANE, POMODORI E SCAMORZA 12

I prodotti di pesce serviti crudi vengono bonificati secondo le normative H.A.C.C.P. attraverso l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura.

Antipasti

BACCALA' A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI CECI
E CIPOLLA CROCCANTE 14

DESTRUTTURATO DI PIOVRA E PATATE CON CREMA DI PISELLI 16

PLATEAU ROYAL 28
Gambero rosso, tonno, branzino, spada, salmone, ostriche

COTTO DI MARE 18
Capasanta gratinata, polpo gourmet, mantecato alla vicentina

COTTO E CRUDO DI MARE 30

Primi piatti

RISOTTO ALLE CINQUE SPEZIE MANTECATO AL LIME
CON SCAMPI STUFATI 19

GNOCCHETTI DI CAROTE VIOLA ALLO STRACHITUNT
CIOCCOLATO FONDENTE E POLVERE D'ARANCIA 14

CHITARRA DI GRAGNANO, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE 17

RAVIOLONI NERI ALLA RICCIOLA SU CREMA DI PATATE
E ZAFFERANO 16

SPAGHETTONE CON CREMA DI FAVE, PORRO STUFATO
E VONGOLE AL TIMO 14

Secondi piatti

FUSO D'ALPEGGIO CON CALAMARO GRIGLIATO
E PARALLELEPIPEDO DI POLENTA 18

FILETTO DI ROMBO AL ROSMARINO E GINEPRO
CON PATATE CROCCANTI 24

TAGLIATA DI TONNO CON MIELE DI ACACIA
E PORRO STUFATO IN AGRODOLCE 24

TEMPURA DI MARE 22

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE €5 / etto

CUORE DI FILETTO DI FASSONA AL PEPE
CON MEDAGLIONE DI MAIS GRIGLIATO 22