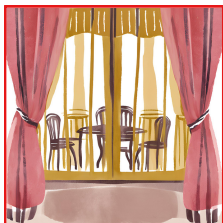


Chef Salvatore Denaro-PastryChef Giada Spadaro-Sala Fernando Denaro

ANTIPASTI



- | | |
|---|----|
| CROCCHETTE DI BACCALA* con curry e maionese al mandarino, carciofi grigliati e caponata. (1-3-4-7) | 27 |
| CEVICHE DI RICCIOLA* con leche de tigre piccante, frutta fresca, passion fruit e basilico. (4-8) | 27 |
| CARNE SALADA DEL TRENTINO con crumble di grissini, olive taggiasche, peperoni, caprino, senape al miele e rucola. (1-3-7-9-13) | 25 |

LA PESCHERIA DEL TEATRO



- | | |
|--|-----|
| • Plateau RELAX* | 27 |
| - 1 Tartare di Gambero di Mazara - 1 Ostrica Marconil | |
| - 1 Crostino Ricotta e Acciughe Cantabrico Nardin. | |
| • Plateau DINNER* | 47 |
| - 1 Carpaccio di Scampo- 2 Ostriche Marconil | |
| - 2 Capesante al Gratin - 1 Crostino ai Ricci. | |
| • Le Grand Plateau du TEATRO44* (Per 2) | 105 |
| - 1 Tartare di Gambero di Mazara - 2 Crostini ai Ricci | |
| - 1 Carpaccio di Scampo - 2 Capesante al Gratin | |
| - 2 Ostriche Marconil - 1 Insalatina di Salicornia | |
| - 10gr di Caviale Asietra, blinis e burro alle Alghe. | |

I GRANDI CLASSICI

- | | | |
|---|--------------|----|
| • <i>Le Tagliatelle al ragù.</i> | (1-3-7-8-13) | 25 |
| • <i>Gli Involtini di vitello di Alberto.</i> | (1-7) | 20 |
| • <i>La Parmigiana di Melanzane.</i> | (1-7) | 16 |



I CONTORNI

- | | | |
|---|-----|---|
| <i>Le patate Pomme Parisienne al burro.</i> | (7) | 8 |
| <i>L'insalata verde del giorno.</i> | | 9 |

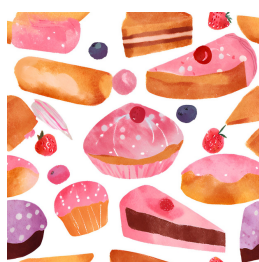


LE PASTE

- | | |
|---|----|
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA con scarola, pomodorini confit, acciughe Nardin, tartufo nero e fonduta di tuma. (1-3-4-7) | 27 |
| GNOCCHETTI con bisque*, latte, burro semisalato della loira, crudo di gamberi viola*, uva di mare, liquirizia. (1-2-3-7) | 27 |
| TUBETTI RIGATI con ceci, cozze*, senape à l'ancienne, sardine affumicate e salicornia. (1-4-5-7-9) | 25 |

I SECONDI

- | | |
|---|----|
| SUPREMA DI FARAONA MIERAL* ed il suo fondo, crema di latte, chinotto candito, crumble al caffè e albicocca, (1-6-7-12) | 32 |
| ZUPPA DI PESCE* con gamberi rosa, pesce sciabola, calamari, cozze, alici, olive taggiasche e caldi crostini di pane. (1-2-4-5-8) | 29 |
| FILETTO DI PESCE SPADA* ALLA WELLINGTON con porro, marmellata di cipolla, tapanade di olive e carotine. (1-3-4-7-8) | 27 |



I DESSERT

- | | |
|--|----|
| MOUSSE AL COCCO con cioccolato domori e frutta esotica. (7) | 12 |
| MILLEFOGLIE al cioccolato e caramello salato. (1-3-7) | 12 |
| TIRAMISU' al mandarino (1-3-7) | 12 |
| FORMAGGI SICILIANI con insalatina verde. (7-12) | 16 |