

INVERNO 2025

TERRITORIALITÀ e TRADIZIONE

Carpaccio di crostacei

yuzu, olive nere e tartufo

(**2, 12)

Crudo veneziano

Cicala di mare, kiwi, liquirizia ed alga

Sarde in saor

Ostrica Gillardeau, gin tonic e cetriolo

(**2, 4, 12, 14)

Pasta, fagioli all'astice

Mezze maniche, katsuobushi e radicchio

(**1, 2, 4, 12)

Mazzancolla alla brace

radicchio e arancia

(*2)

Meringata agli agrumi

fior di latte e spuma di meringa al limone

(3, 7)

55,00



CONTAMINAZIONI

Ceviche di triglia

pompelmo, verdure in agro, paprika e sesamo

(**4, 11, 12)

Cracker di crostacei

Crudo di crostacei, verza in tempura, avocado e lino

(**1, 2)

Speck di ricciola

fichi e finocchio

(**4)

Schie

cavolo cappuccio, agrumi ed erbe piccanti

(1, 2, 3, 8)

Ramen di conchiglie

Tagliolino, dashi, vongole, cannolicchi e cozze

(**1, 3, 12, 14)

Anguilla

umeboshi, rafano, alloro, mela verde e cetrioli

(*4)

Cioccolato bianco

the verde e limone alla marocchina

(3, 7)

75,00

Il menù degustazione si intende per l'intero tavolo.

CRUDO

al pezzo

dall'Adriatico:

Cicala di mare

(**2, 12)

3,50

Scampo

(**2, 12)

4,50

Ostrica Perla del Delta

(**14)

8,50

dalla Sicilia:

Gambero rosso

(**2, 12)

6,00

Mazzancolla

(**2, 12)

3,50

dalla Francia:

Ostrica Gillardeau

(**14)

6,00



ANTIPASTI

Crudo veneziano

Carpaccio di crostacei, yuzu, olive nere e tartufo

Cicala di mare, kiwi, liquirizia ed alga

Sarde in saor

Ostrica Gillardeau, gin tonic e cetriolo

Scampo, limone, pepe e lattuga

Mazzancolla, radicchio e campari

(**2, 3, 4, 12, 14)

38,00

Cracker di crostacei

Crudo di crostacei, verza in tempura, avocado e lino

(**1, 2, 12)

23,00

Ceviche di triglia

pompelmo, verdure in agro, paprika e sesamo

(**4, 11, 12)

23,00

Schie

cavolo cappuccio, agrumi ed erbe piccanti

(1, 2, 3, 8, 12)

16,00

Fegato di vitello

carciofo e vino passito

(*7, 12)

18,00

Sedano rapa

nocciole e tartufo

(*6, 8)

16,00

PRIMI

Pasta, fagioli all'astice

Mezze maniche, katsuobushi e radicchio

(**1, 2, 4, 6, 10, 12)

23,00

Orzotto al nero

seppia, limone salato, wasabi ed erbe

(*1, 6, 7, 12, 14)

20,00

Ramen di conchiglie

Tagliolino, dashi, vongole, cannolicchi e cozze

(**1, 3, 6, 10, 12, 14)

22,00

Gnocco di rapa rossa

mazzancolle, radicchio, Gewürztraminer e rosa

(**2, 12)

22,00

Ravioli al musetto

lenticchie nere e panna al rafano

(*1, 3, 6, 7, 10)

18,00

Spaghetto

topinambur arrosto, mostarda e birra rossa

(1, 6, 10, 12)

16,00



SECONDI

Wellington di rana pescatrice

orto invernale

(*1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

26,00

Anguilla

umeboshi, rafano, alloro, mela verde e cetrioli

(*4)

28,00

Mazzancolla alla brace

radicchio e arancia

(*2, 12)

21,00

Entrecote

porro, marsala e spezie

(*12)

24,00

Pancia di maiale

mele, senape ed anice stellato

(*10, 12)

22,00

Millefoglie di foglie

tamarindo e nocciola

(*8)

18,00

Allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

* Prodotto decongelato, ** Prodotti crudi ittici a partire da alimenti già bonificati come previsto dal Reg. CE 853/04All. III Sez. VIII e dalla circolare DGSAN 0024111 datata 05/07/12d provenienti da fornitori autorizzati.

DESSERT

Cioccolato bianco

the verde e limone alla marocchina

(3, 7)

10,00

Meringata agli agrumi

fior di latte e spuma di meringa al limone

(3, 7)

10,00

Banana arrostita

gelato al caffè e cioccolato fondente

(1, 3, 7, 8)

10,00

Panettone e zabaione

Spuma di panettone, gelato allo zabaione, canditi, cannella e zenzero

(1, 3, 7, 12)

10,00

Tarte tatin

gelato alla vaniglia

(1, 3, 7)

10,00