



La buona cucina è come l'amore. Le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici e dalla passione. Il segreto è il rispetto delle materie prime e la scelta di prodotti stagionali... la cottura è il nostro segreto, eseguito tutto al momento, l'attesa servirà a donare un piatto eseguito alla perfezione, una delizia per il palato.

ANTIPASTI

Spuma di burrata, gambero argentino, pomodorini confit, guttiau e pistacchi	20
"Il crudo"... tonno rosso, ostriche Kys, gamberi di Mazara, branzino, salmone, scampo, calamaro e baccalà	35
Tartare di Fassone "selezione Cazzamali", bavarese di capra, pakchoi e acciughe del Cantabrico	20
Capesante americane, salsa allo zafferano, purea di zucchine e cialdine al nero di seppia	25

Coperto & servizio 4 euro

PRIMI

Tubettoni di Gragnano, cacio e pepe rosa	18
Spaghetti "Senatore Cappelli" ai due datterini, astice e basilico fritto	28
Riso "Pila vecia", melanzana affumicata, battuto di scampi al lime e menta	23
Zuppa di pesce del Mediterraneo, scorfano, triglie, orata, spigola, tonno, conchiglie e gamberi	35

SECONDI

Fritto misto del mediterraneo... Scampi, gamberi, calamari, rombo e maionese al dragoncello	_____	30
Maiolino da latte croccate, salsa pop corn e carotine nocciola	_____	26
La Milanese del Conte "selezione Cazzamali"	_____	30
Filetto di Fassone "selezione Cazzamali", porcini e puré di patate	_____	35
Branzino al sale aromatizzato 1200 gr ca.	_____ x 3 pers.	85
Orata al sale aromatizzato 900 gr ca	_____ x 2 pers.	56

MENÙ SENZA GLUTINE



Per ogni piatto del menu lo chef ha creato l'alternativa senza glutine al fine di garantire per tutti i nostri clienti la giusta ospitalità.

ALLERGENI:

In caso di intolleranze alimentari si prega di avvisare il personale poiché negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | Crostacei e prodotti a base di crostacei | Pesce e prodotti a base di pesce | Uova e prodotti a base di uova | Arachidi e prodotti a base di arachidi | Soia e prodotti a base di soia | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | Sedano e prodotti a base di sedano | Senape e prodotti a base di senape | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | Lupini e prodotti a base di lupini | Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Tutti i nostri prodotti vengono sottoposti a rigidi trattamenti per salvaguardarne freschezza e genuinità attraverso l'uso dell'abbattitore.

Le nostre ricette sono tutte eseguite con prodotti stagionali e freschi, qualora non fosse possibile ci riserviamo la lavorazione di prodotti surgelati.