

Antipasti

Sensazione di mare: crudo di pesci e crostacei con 8 abbinamenti stagionali € 32,00

“Ceviche” di spigola in acqua di pomodoro, cipolla e caviale € 15,00

Polpo planciato, crema di burrata pugliese e panzanella € 16,00

Scaloppa di foie gras selezione Rougié, salsa malvasia e pesca al burro salato € 16,00

Vitello tonnato: crudo di tonno rosso, girello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e uovo di quaglia pochè € 14,00

Insalata di quinoa, verdure cotte e crude e germogli di crescione € 12,00

Primi Piatti

Risotto riserva S. Massimo mantecato al burro di maggiorana, crudo di gambero rosso, bergamotto e ricotta (*min 2 persone*) € 16,00

Spaghettono freddo, gazpacho di pomodoro Piccadilly, vongole e limone candito € 14,00

Raviolo ripieno di scampo glassato al ristretto di maialino e guacamole € 18,00

Tagliolino aglio, olio e peperoncino, alici del mar Cantabrico e “muddica” € 17,00

Tortello al Pesto Dop, crema di patate novelle e fagiolini € 15,00

Secondi Piatti

Darnetta di pescato, capperi, zuccina e “pimentòn de la vera” € 20,00

Capasanta atlantica rosolata, cetriolo in osmosi, piselli e sabbia all’aneto € 20,00

Soffice di Baccalà, ristretto di pomodoro Pachino, oliva e crema di mandorla di Noto € 16,00

Mi-cuit di tonno rosso, guazzetto verde di kiwi e lattuga, cipollotto estivo € 18,00

Maialino fondente, pesca, sedano croccante e patata viola € 18,00

Petto d’anatra grigliato, cicoria di Bruxelles, nocciola tostata e salsa di more € 18,00

Menù Degustazione

Il menu viene realizzato esclusivamente per tutti i commensali, eventuali modifiche del menù implicano una variazione sul prezzo.

A Modo Mio

Cinque portate del menu à la carte selezionate dal nostro Chef.

Tutti i piatti sono scelti in base a disponibilità di carne,
pesce e verdure di stagione

€ 38,00 bevande escluse

1313 km

Polpo planciato, crema di burrata pugliese e panzanella

Scaloppa di foie gras selezione Rougié, salsa malvasia e pesca al burro salato

Spaghettono freddo, gazpacho di pomodoro Piccadilly, vongole e limone candito

Risotto riserva S. Massimo mantecato al burro di maggiorana, crudo di gambero rosso,
bergamotto e ricotta

Soffice di Baccalà, ristretto di pomodoro Pachino, oliva e crema di mandorla di Noto

Fragola e rabarbaro

€ 48,00 bevande escluse

Servizio € 3,00

PER GARANTIRE LA MASSIMA QUALITÀ, ALCUNI PRODOTTI FRESCHI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE SISTEMA HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04.

IL NOSTRO STAFF E' A DISPOSIZIONE PER FORNIRE QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO ALLA MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI PRESENTI SUL MENU.

IN QUESTO LOCALE SI UTILIZZANO PRODOTTI FRESCHI* SOLO IN CASO DI IRREPERIBILITÀ DEGLI STESSI POTREBBE ESSERE SERVITO DEL PRODOTTO CONGELATO DI PRIMA SCELTA.

ALLERGENI – INFORMAZIONI AL CONSUMATORE

a norma del Reg. CE 1169/2011 si informano i clienti soggetti ad allergie alimentari che in questo esercizio si somministrano alimenti che possono contenere ingredienti classificati come "allergeni" o che comunque possono contenerne tracce.

Il cliente interessato è pregato gentilmente di chiedere indicazioni circa gli ingredienti di ogni singola preparazione servita.

Dolci

Cannolo Siciliano arancia candita e cioccolato € 6,00

Semifreddo al pistacchio Don'Cola € 8,00

Mousse ai tre cioccolati € 7,00

Albicocca, Vaniglia e Cioccolato € 8,00

Piña Colada € 8,00

Morbido di fragola e rabarbaro € 8,00