

# Menu

## ANTIPASTI

*Polpo spadellato con stracciatella di mozzarella e pomodorini confit	5-13	€18,00
Uovo perfetto con crema di patate al tartufo e pan brioche	1-2-5	€15,00
Acciughe di barile del Mar Cantabrico con crostini ai cereali e riccioli di burro	1-5-14	€18,00
Ceviche di *gamberi rossi con avocado, cassè di pomodoro e cerfoglio	12-8	€22,00
Battuta di fassona piemontese "La Granda" ( <i>presidio Slow Food</i> ) con tartufo nero, insalatina e crostini	5-9	€19,00

## PRIMI

Paccheri di Gragnano con filettini di pescatrice, pomodorini e olive taggiasche	1-12-14	€17,00
Spaghetti alle meraviglie del mare	1-12-13-14	€25,00
Linguine Cav. Afeltra con mezza astice, sua polpa e pomodoro fresco	1-12	€25,00
Risotto con ostriche fin de claires, seppie, porri e polvere di gamberi	12-13	€19,00
Fettuccine fatte in casa con *scampi, fiori di zucca e pomodorini	1-2-5-12-8	€21,00
Ravioli di carne al burro e salvia trafilati a mano	1-2-5	€14,00
<b>Piatto della Tradizione</b> - Risotto giallo alla milanese con ossobuco	1-5-11	€28,00

\* prodotto congelato

## SECONDI

Trancio di ricciola marinata con scarola spadellata, cuori di lattuga e germogli	14	€24,00
Branzino al sale di grossa pezzatura	14	100 gr / €6,50
Spadellata di pesce e *crostacei con pomodorini, peperoni friaroli e fagiolini		€27,00
1-2-8-12-13-14		
Filetto di *tonno al sesamo con spinaci	7-14	€21,00
Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno	1-2-5	€23,00
Costata di fassona piemontese "la Granda" alla griglia con patate al forno	5	100 gr / €8,00
Tagliata di fassona "La Granda" al pepe rosa e rosmarino con patate al forno	5	€21,00
Filetto di manzo Garronese di Blonde d'Aquitane alla griglia con patate al forno	5	€26,00

## CONTORNI

Insalata mista		€6,50
Verdure cotte		€7,00
Verdure grigliate		€8,00
Patate fritte		€5,00

## IL PESCE CRUDO

Tartare (battuta al coltello) di 1 solo tipo tonno*/salmone/ricciola/spada	14	€15,00
Piatto misto "Mediterraneo" assaggi di tutte le tartare e *mazzancolla	12-8-14	€21,00
Filetti di 1 solo tipo tonno*/salmone/ricciola/spada	14	€15,00
Piatto misto "crudità" assaggi di tutti i tipi di filetti e *mazzancolla	12-8-14	€21,00
"Il Marinato" tonno*, spada, *mazzancolla, cappesante marinati con olio "Polifemo", aceto di lugana e aromi	8-12-13-14	€22,00
Mazzancolle* di Sicilia (Rosso di Mazara)	12-8	a porzione / €15,00
Scampi*	12-8	al pezzo / €6,00
King Crab* bollita (chela di granchio Reale – 500 gr) con salsa tartara	12-5	€45,00
½ Astice bollito servito con salse	12-5	€24,00
Caviale Oscietra servito con pane tostato e riccioli di burro	1-5-14	100 gr / €99,00

(Le porzioni abbondanti di 1 sola qualità di pesce equivalgono a 1 porzione e ½)

\*prodotto congelato

## LE NOSTRE OSTRICHE <sup>13</sup>

TARBOURIECH PERLE ROSE N°2	<i>Sud Francia (Etang deThoe)</i>	€7,00
PLEIADE POGET PAPILLON N°5	<i>Marennes Oleron</i>	€3,00
TSARSKAYA N°3	<i>Bretagna (Baia Mont St. Michel)</i>	€6,00
GILLARDEAU N°2	<i>Marennes Oleron</i>	€6,00
REGAL N°5	<i>Irlanda</i>	€3,00
MAJESTIC N°2	<i>Irlanda Donegal bay</i>	€6,00

*Alcune ostriche sono solo stagionali, altre sono disponibili tutto l'anno  
(chiedete ai nostri camerieri gli arrivi giornalieri - I prezzi tengono conto della pezzatura)*

## PLATEAU

1-5-8-12-13-14

### MINI

€24,00

2 ostriche della 5° misura, 2 ostriche Fines de Clair, 4 gamberi cotti, 4 bulot, crudo di salmone, 2 crostini con acciughe del Mar Cantabrico, verdure crude

### MEDIO

€37,00

4 ostriche della 5° misura, 4 ostriche Fines de Clair, 8 gamberi cotti, 2 crostini con salmone affumicato, 2 \*scampi, 4 \*gamberi rossi, riccioli di burro

### GLOBE

€95,00

10 ostriche Fines de Clair, 4 gamberi cotti, 2 scampi\* crudi, 4 cannolicchi, 6 bulot, 1 pinza di granchio, ½ astice, cozze, vongole, fasolare, assaggi di tartare di \*tonno, spada, ricciola, salmone

*(Eventuali variazioni potranno comportare prezzi differenti da quelli indicati)*

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare i nostri semilavorati vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP (Reg. CE 852/04); inoltre, per salvaguardarne la freschezza, alcuni crostacei sono abbattuti a temperature negative dal produttore e il nostro tonno è categoria "superfrozen".*

\* prodotto congelato

## DESSERT

Semifreddo all'amaretto con crema caffè	1-2-5-6	€8,00
Mousse ai tre cioccolati con salsa di lamponi	2-5-6	€8,00
Crem Caramel	2-5	€7,00
Tortino al cioccolato e pere con crema vaniglia	1-2-5-6	€8,00
Crostata di mele con crema vaniglia	1-2-5-6	€7,00

## FRUTTA FRESCA E SORBETTI

Insalata di frutta		€6,50
Aggiunta di gelato	2-5	€1,50
Ananas		€6,50
Frutti di bosco		€8,00
Insalata di arance con mandorle, caramello e cioccolato	6	€6,50
Sorbetti	<i>(limone / mandarino / mela verde / passion fruit / uva fragola)</i>	€6,50
Aggiunta di liquore		€1,50

### SEGNALIAMO A TUTELA DELLA NOSTRA CLIENTELA CHE:

Ai sensi della vigente normativa tutti i nostri prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, i seguenti **allergeni**:

15. cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
16. uova e prodotti derivati
17. arachidi e prodotti derivati
18. soia e prodotti derivati
19. latte e prodotti derivati
20. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati
21. semi di sesamo e prodotti derivati
22. anidride solforosa e solfiti in tracce
23. senape e prodotti a base di senape
24. lupini e prodotti a base di lupini
25. sedano e prodotti a base di sedano
26. crostacei e prodotti a base di crostacei
27. molluschi e prodotti a base di molluschi
28. pesce e prodotti a base di pesce

Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti del menù.

Il libro degli allergeni è a disposizione su richiesta

**Il consumatore è pregato di comunicare al personale prima dell'ordinazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.**

Pane e Coperto €3,00