Come è profondo il mare…

€ 180 bevande escluse

1,2,4,7,8,9,10,12,14

Menù Degustazione classico

€ 150 bevande escluse

1,2,4,7,8,9,10,12,14

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo.

Antipasti

Degustazione di ostriche

Oyster tasting

€ 8 cad

4

L'Occhio del mare

Variazione di calamaro e canocchie

The Eye of the Sea

Variation of squid and mantis shrimp

€ 32

1,2,7,8,14

Ricciola in ceviche con caviale Kaluga Amur

Amberjack in ceviche, Kaluga Amur caviar

€ 30

3,4,6,9,14

Tataki di cernia bianca, curry di erbe e scarola bbq

White grouper tataki, herb curry and BBQ escarole

€ 35

3,4,6,8,9,14

Crudità di crostacei

Shellfish crudo selection

€ 15 l'etto

2

Primi piatti

Spaghetto con vongola lupino, resina di pino marino e cuore di tonno

Spaghetti with lupine clam and pine resin and tuna heart

€ 32

1,4,7,8,14

Linguine al "pomodoro di mare"

Linguine with "sea tomato"

€ 30

1,4,7,8,14

Fettuccine all'astice

Lobster Fettuccine

€ 40

1,2,5,6,7,8,9

Mare di plastica

Sea of plastic

€ 30

1,4,6,7,8,10,14

Secondi piatti

Espressione croccante di triglia, foie gras marinato e frutti rossi

Crispy expression of red mullet, marinated foie gras and red fruit

€ 36

1,4,6,7,8,9,10,14

Pescato del giorno ai frutti di mare

Seafood catch of the day

€ 38

1,4,6,7,8,9,10,14

Ombrina arrosto, insalata fresca di pomodori, salsa allo Champagne

Roasted ombrina, tomato salad, champagne sauce

€ 36

3,4,7,8,10,14

Crostacei bbq

Crustaceans bbq

€ 15 l'etto

7,12,14

Dessert

Millefoglie caramellata
con crema pasticcera
e lamponi

Caramelized millefeuille
with custard and
raspberries

€ 18

3,8

Consistenza di limone e
nocciola

Different textures of lemon
and hazelnut

€ 18

1,7,8

Profiteroles

Profiteroles

€ 18

1,7

Sorbetti del giorno

Sorbets of the day

€ 18

1,3,8

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg.

CE 852/2004 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo

Il Pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme

alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gentile cliente, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

Pane Microforno, prodotto abbattuto all'origine.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo-12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di S02 - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi