

FOAD

EXPERIENCE

MENÙ

BUSINESS LUNCH

1 antipasto, primo del giorno, caffè, acqua e 1 calice di vino
25

PERCORSO MEDITERRANEO

*Antipasti completi eseguiti con tecniche e cotture diverse
suddiviso in crudi freddi e caldi*
45

MENU DEGUSTAZIONE

8 Portate a mano libera dello chef
60
tutto compreso escluso bevande

À LA CARTE

Antipasti:

Ostriche bretagne 1pz - 4
*(14)

Tartar di tonno rosso con misticanza mediterranea - 10
*(4,8,9)

Polpo alla brace con cavolfiori olive e pomodorini confit -10
*(14,15,16)

Insalata di mare espressa - 10
*(2,9,14)

Scampi cognac e rosmarino arrabbiati - 25
*(2)

Carciofo al profumo di mare - 8
*(1,2,16)

Sgombro a vapore con cipolla uvetta e pinoli tostati - 8
*(4,8,16)

Cappuccino di patate porcini e seppia - 9
*(7,14)

Primi

Mezzo Pacchero di gragnano con zucca triglia calamari gamberi rosa e cavolo nero tostato - 14

*(1,2,8,14)

Gnocchetto della nonna con ragù di rana pescatrice e porcini - 15

*(1,2,3,14)

Misto pasta con tondino del tavo pannocchie sgusciate cozze e cime di rape - 14

*(14,15,16)

Spaghetto aglio olio e peperoncino con ostriche vongole broccoli e ceci - 14

*(1,2,14)

Lo scoglio in un timballo - 13

*(1,2,3,4,7,14)

Secondi

Frittura mista dell'Adriatico - 20

*(1,2,4,14)

Pescato del giorno al forno con patate olive capperi e pomodorini - 20

*(2,14,15)

Zuppa mista dell'Adriatico spinata - 20

*(1,24,14,15)

Arrosto di pesce misto - 25

*(1,2,4,14)

Baccalà in umido con scarola mirtilli e semi di zucca tostati - 18

*(8,15)

Dolci

Zuppa inglese - 7

*(1,3,7)

Tiramisù - 7

*(1,3,7)

Crema brulè alla genziana - 8

*(1,3)

Flan con cuore caldo al cioccolato - 8

*(1,3,7)

Sorbetto - 4

Sevizio Pane ed oli selezionati - 3 / Acqua - 3 / Caffè - 1.30

*ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estratto di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillato di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo;
8. Frutta con guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acangiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro prodotti derivati tranne: frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti derivati.
15. Nichel
16. Olio di Semi