

I 20 ANNI...DEGUSTAZIONE A TUTTO PESCE

20 YEARS...THE FISH MENU

Lo stuzzicaperitivo

A tasty little starter

Le noci di capesante arrostiti su purée di patate |
vaniglia BIO del Madagascar | guacamole di avocado | sangria ridotta

Roasted scallops served with potato purée |
vanilla BIO from Madagascar | avocado guacamole | sangria reduction

Le linguine (Pastificio Mancini) con mazzancolle | scorzetta di lime |
pomodorini confit | jalapeño | briciole di pane

Linguine (Pastificio Mancini) with shrimps | lime zest |
confit tomatoes | jalapeño | topped with bread crumbs

Il sorbetto alle erbe aromatiche

Herbs sorbet

Il fritto

(scampetti, gamberi, calamari, filetti di sogliola, ortaggi, ananas)

da intingere nell'agrodolce

Deep fried fish with sweet & sour sauce

(scampi, prawns, squids, sole fish, vegetables and pineapple)

Le fragoline di bosco marinate agli agrumi |
granita di cioccolato bianco (Valrhona Opalys 33%) | fiori di finocchiella

Wild strawberries marinated with citrus fruits |
white chocolate granita (Valrhona Opalys 33%) | fennel flowers

La piccola pasticceria

Our petite pastry selection

Prezzo per persona €70,00

Bevande escluse

I FUNGHI PORCINI...
DEGUSTAZIONE VEGETARIANA
PORCINI MUSHROOMS
THE VEGETARIAN MENU

Lo stuzzicaperitivo

A tasty little starter

La variazione di porcini
(crudi | grigliati | trifolati | panati)
su polenta "Biancoperla" alla graticola

Porcini mushrooms variation
(raw | grilled | sautéed | breaded)
on grilled polenta "Biancoperla"

Gli gnocchi di patate alla piastra
con crema di porcini al Marsala secco

Grilled potato gnocchi
with Porcini mushroom and dry Marsala cream

Il porcino alla Wellington

Porcino mushroom
cooked in "Wellington" style

L'albicocca confit

sorbetto al coriandolo | meringa al vapore | olio EVO

Confit apricot
coriander sorbet | steamed meringue | EVO oil

La piccola pasticceria

Our petite pastry selection

Prezzo per persona €50,00
Bevande escluse

I CRUDI RAW FISH

L'AQUARIO €45

la nostra espressione del pesce crudo

THE AQUARIUM

A raw fish selection expressed by our chef

I CARPACCI E TARTARE OLIO E LIMONE oppure AL NATURALE €25

tonno rosso | san pietro | branzino | salmone

CARPACCI & TARTARE SERVED WITH OIL AND LEMON OR WITHOUT DRESSING

red tuna | john dory | sea bass | salmon

LO SCAMPO €5 al pz.

dell'Oceano Atlantico nord orientale (Scozia)

RAW SCAMPI

from north east Atlantic Ocean (Scotland)

IL GAMBERO VIOLA €4 al pz.

di Mazara del Vallo (Sicilia)

RAW VIOLET PRAWN

from Mazara del Vallo (Sicily)

L'OSTRICA €6 al pz.

Kys Marine L'Etoile calibro n°03

OYSTER

Kys Marine L'Etoile n°03

L'OSTRICA €4 al pz.

Speciale de Gillardeau calibro n°04

OYSTER

Speciale de Gillardeau n°04

IL CAVIALE DI STORIONE BIANCO €2,5 al gr.

"Traditional Royal Calvisius" di Calvisano

crostini caldi | burro | blinis di patate | panna acida (confezioni da 30 | 50 gr.)

FRESH WHITE STURGEON "Traditional Royal Calvisius"

toasts | butter | potatoes blinis | sour cream (Jars available: 30 gr. | 50 gr.)

GLI ANTIPASTI STARTERS

LA TERRINA DI PATATE €30

tartare di scampi | caviale | maionese alla nocciola

POTATO TERRINE

scampi tartare | cavial | hazelnut flavored mayonnaise

IL TIEPIDO DI MARE €25

(polpo, capasanta, gambero rosso, calamaretti, vongole)
crema di fagiolini verdi | pistacchi | ciliegia di Vignola

A WARM DISH FROM THE SEA

(octopus, scallop, red prawn, squid, clam)
green bean cream | pistachios | Vignola cherries

LA TRIGLIA DI SCOGLIO €25

cotta nel fiore di zuccina | tartare di melanzane alla brace

RED MULLET

cooked in courgette flower | grilled eggplant tartare

LA GRANCEOLA €28

passatina di finocchio | edamame croccanti | germogli di shiso

GRANCEOLA SPIDER CRAB

fennel cream | crispy edamame | shiso sprouts

IL FEGATO GRASSO D'OCA IN CONFIT €26

mela caramellata | prugne alla cannella | toast brioche

FOIE GRAS IN CONFIT

caramelized apple | cinnamon plums | toast brioche

I PETTI E LE COSCE DI QUAGLIA LACCATE AL MIELE D'ACACIA €23

il suo uovo "in camicia" | toast di cavolo cappuccio rosso

BREASTS AND THIGHS OF QUAIL LAQUERED WITH ACACIA HONEY

its poached egg | red cabbage toast

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

I FAGOTTELLI DI PESCE "ALLA CARBONARA" €22
clorofilla di prezzemolo | salsa all'uovo

RAVIOLI FILLED WITH FISH "ALLA CARBONARA"
parsley chlorophyll | egg sauce

LO SPAGHETTINO FREDDO (Pastificio Mancini) €25
pesto di pistacchio | tartare di gamberi rossi | calamaretti |
acciughe del Mar Cantabrico | succo di zenzero

COLD SPAGHETTI (Pastificio Mancini)
pistachio pesto | red prawns tartare | baby squids |
anchovies from Cantabrian Sea | ginger juice

IL RISOTTO DI MARE "AL CONTRARIO" €25
BACKWARDS SEAFOOD RISOTTO

IL RISOTTO DI CARNAROLI "DALLA PENTOLA AL PIATTO" €25
mantecato ai piccoli pesci e crostacei (consigliato per 2 persone)

"FROM PAN TO PLATE" CARNAROLI RISOTTO
with little fish and crustaceans (recommended for 2 people)

I RAVIOLI DI FARAONA AL FORNO €20
erbette dolci | cubo del suo ripieno

RAVIOLI FILLED WITH BAKED GUINEA FOWL
with a taste of its filling | sweet herbs

LA LASAGNETTA DI PATATE AGRIA €20
tartufo nero | spiedo di coniglio al rosmarino

AGRIA POTATOES LASAGNA
black truffle | rabbit skewer with rosemary

I SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

IL GRAND PLATEAU ROYAL CON GHIACCIO €50

AL VAPORE: mazzancolle | astice | chele di King crab | scampi | buccine
CRUDO: ostriche Speciale de Gillardeau | tartufo di mare | percebes

THE GRAND PLATEAU ROYAL WITH ICE

STEAMED: shrimp | lobster | King crab claws | scampi | whelks

RAW: Speciale de Gillardeau oyster | sea truffles | percebes

IL MERLUZZO NERO D'ALASKA €30

marinato al miso | cetriolo croccante | infusione di yuzu

ALASKAN BLACK COD

marinated in miso | crunchy cucumber | yuzu infusion

IL TRANCIO DI GALLINELLA DI FONDALE ARROSTITA €30

sedano glassato al coriandolo | crema al curry verde | gel di lime

ROASTED GURNARD FISH

celery glazed with coriander | green curry cream | lime gel

LA BRUSCHETTA DI BRANZINO SELVAGGIO €30

ratatua di ortaggi | colatura di mozzarella affumicata | olio al basilico

SEA BASS ROASTED IN "BRUSCHETTA"

garden vegetable ratatouille | smoked mozzarella sauce | basil oil

LA SEPIA DI NASSA ALLA GRIGLIA €25

sughetto dei suoi tentacoli | chips di guanciale | insalatine al balsamico di Modena

GRILLED CUTTLEFISH SERVED WITH ITS TENTACLES SAUCE

guanciale chips | mixed lettuce with Modena traditional balsamic vinegar

IL FILETTO DI MANZO RED ANGUS CANADESE €35

pak choi alla soia | pimienta de padrón fritti

CANADIAN RED ANGUS BEEF FILLET

soy pak choi | fried pimienta de padrón

CARRÈ DI MAIALINO DA LATTE €28

laccato al caffè e fave di cacao | purea di radici di genziana e gianduia

LOIN OF SUCKLING PIG

laquered with coffee and cocoa beans | puree of gentian and gianduia roots

LA CARTA DEI DOLCI

DESSERT LIST

L'ALBICOCCA CONFIT €12

sorbetto al coriandolo | meringa al vapore | olio EVO

CONFIT APRICOT

cordiander sorbet | steamed meringue | EVO oil

L'ANANAS CAMELLATO €12

vaniglia e cardamomo verde | gel di lime | cialda di croissant

CARAMELIZED PINEAPPLE

vanilla and green cardamom | lime gel | croissant waffle

LE FRAGOLINE DI BOSCO MARINATE AGLI AGRUMI €12

granita di cioccolato bianco (Valrhona Opalys 33%) | fiori di finocchiella

WILD STRAWBERRIES MARINATED WITH CITRUS FRUIT

White chocolate granita (Valrhona Opalys 33%) | fennel flowers

LA DELIZIA CALDA ALLA MELA VERDE €12

crema soffice al Calvados

HOT GREEN APPLE PIE

served with Calvados cream

LA SENSAZIONE DI CIOCCOLATO (VALRHONA EQUATORIALE 55%) €12

cremoso "Origine" | sablè al fior di sale

CHOCOLATE SENSATION (VALRHONA EQUATORIAL 55%)

with "Origine" mousse | sablè biscuit (with fleur de sel)

IL COCCO BELLOOOOO..... €12

gelato al cioccolato e passion fruit | spuma di cocco

THE COCCO BELLOOOOO.....

chocolate and passion fruit ice cream | coconut mousse

I NOSTRI SORBETTI €8 | €10

fragola | frutto della passione | limone | mirtillo

al cucchiaino mantecati al momento oppure da bere con Vodka e Franciacorta

OUR SORBETS

strawberry | passion fruit | lemon | cranberry

Made at the moment to be savored with a spoon or to drink with Vodka and Franciacorta wine

I NOSTRI GELATI €9

cacao | pistacchio | nocciola | vaniglia

OUR ICE CREAM

cocoa | pistachio | hazelnut | vanilla

LA SELEZIONE DI SEI FORMAGGI FRESCHI E AFFINATI €15

THE SIX CHEESE SELECTION: FRESH AND AGED

Coperto €6,00

Cover Charge €6,00