

í 10 anni...

Degustazione a tutto pesce

Lo stuzzicaperitivo



Le noci di capesante arrostate su purée di patate alla vaniglia |
guacamole di avocado | sangria ridotta



Le linguine con mazzancolle | scorzetta di lime | pomodorini confit |
jalapeño | briciole di pane



Il sorbetto alle erbe aromatiche



Il fritto

(scampetti, gamberi, calamari, filetti di sogliola, ortaggi, ananas)
da intingere nell' agrodolce



Il paradiso ai nostri limoni del Garda



La piccola pasticceria

Prezzo per persona € 65,00

Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

La Caccia...

Lo stuzzicaperitivo



Il flan di zucca | crema di Taleggio |
coscetta croccante e petto di quaglia laccato



Gli gnocchi di castagne cotti nel brodo di gallina |
ragoût al coltello di capriolo | trombette nere



La lepre alla royale | cavoletti - scorzanera



La delizia alle mele | crema soffice al calvados |
purea di mele



La piccola pasticceria

Prezzo per persona € 55,00

Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

il Tartufo Nero... Vegetariano

Lo stuzzicaperitivo



L'uovo di pollastra in camicia su una galletta di polenta croccante |
tartufo nero | composta di cipolle dolci



Il risotto Acquerello "Riserva 1 anno" al tartufo nero



Il carciofo spinoso in 3 versioni | crema di Silter | tartufo nero



La sfera di meringa | gelato al polline di api | passata di castagne



La piccola pasticceria

Prezzo per persona € 45,00

Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

i Crudi

L'AQUARIO 40

la nostra espressione del pesce crudo

I CARPACCI E TARTARE OLIO E LIMONE oppure AL NATURALE 23

tonno rosso | ricciola | ombrina | salmone



LO SCAMPO 4,5 al pz.

dell'Oceano Atlantico nord orientale

IL GAMBERO ROSSO 5 al pz.

di Mazara del Vallo (Sicilia)

L' OSTRICA 4,5 al pz.

Krystale calibro n°02

L' OSTRICA 4 al pz.

Speciale de Gillardeau calibro n°04

IL CAVIALE DI STORIONE BIANCO " Tradition Royal" di Calvisano 2,5 al gr.

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

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento. Potrebbe essere mantenuto ad una temperatura ≤ - 19° per 24 ore | -35° per 15 ore

Abbiamo a disposizione su richiesta una carta dedicata con allergeni presenti nei nostri piatti e relative classificazione di portate adatte a vegetariani e celiaci

Gli Antipastí

LA TERRINA DI PATATE

24

tartare di scampi | caviale di aringa | mayo alla nocciola

IL TIEPIDO DI MARE

22

crema di ceci Vésiga | radici di loto fritte

(Polipo, Capasanta, Gambero Rosso, Calamaretti Cacciaroli)

LE NOCI DI CAPESANTE ARROSTITE

22

su purée di patate alla vaniglia | guacamole di avocado | sangria ridotta

IL WAFER DI SALMONE SCOZZESE BIO "LOCH FYNE"

20

affumicato da noi | panna acida | patate viola

IL FEGATO GRASSO D'OCA IN CONFIT

26

nella mela caramellata | prugne alla cannella | toast- brioche

Í Prímí Piattí

I RAVIOLI AL FONDENTE DI CIPOLLA sughetto di cicale di mare biscotto di ricciola	26
LA LASAGNETTA SOTTILE AI CARCIOFI triglie appena scottate il suo brodetto allo zafferano	20
LA ZUPPA DI PESCE... crostini ajo & ojo	26
IL RISOTTO DI MARE " al contrario "	22
IL GNOCCO ripieno alla carbonara tartufo nero fonduta di Grana Padano (con uovo di Paolo Parisi)	18



í Secondí Piattí

IL GRAND PLATEAU ROYAL CON GHIACCIO	45
Al vapore : mazzancolle astice chele di King crab scampi buccine Crudo : ostriche Speciale de Gillardeau tartufo di mare mandorla di mare	
LA TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA "ALLA ROSSINI"	28
LA CODA DI ROSPO COTTA A BASSA TEMPERATURA	26
spuma calda di topinambur nocciole tostate champignon	
IL BRANZINO ARROSTITO IN BRUSCHETTA	28
ratatua di ortaggi colatura di mozzarella affumicata	
IL CARRE' D'AGNELLO AL LARDO	25
miele di lavanda purée di sedano rapa	
LA NOCE DI FRACOSTA DI MANZO IRLANDESE DRY AGED (6 settimane di frollatura)	28
al pepe nero del Malabar lattuga alla piastra	