

# 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

Pane e Servizio € 5,00

# 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

Pane e Servizio € 5,00

# 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 cialda di patata viola | mou al caffè | spuma di miele e polline | oxalis



La piccola pasticceria

Prezzo per persona € 45,00

Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

Pane e Servizio € 5,00

# 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 | branzino | 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 Calvisius" 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 Antipasti

## 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 26  
sughetto di cicale di mare | biscotto di ricciola

LA LASAGNETTA SOTTILE AI CARCIOFI 20  
triglie appena scottate | il suo brodetto allo zafferano

LA ZUPPA DI PESCE... 26  
crostini ajo & ojo

IL RISOTTO DI MARE " al contrario " 22

IL GNOCCO 18  
ripieno alla carbonara | tartufo nero | fonduta di Grana Padano   
( con uovo di Paolo Parisi )

# 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

IL BIANCO DEL ROMBO NELL'ORTO D'INVERNO... 30

riso rosso soffiato

LA CODA DI ROSPO 30

spuma calda di topinambur | nocciole tostate | champignon

IL BRANZINO ARROSTITO IN BRUSCHETTA 28

ratauia di ortaggi | colatura di mozzarella affumicata

LA GUANCIA DI VITELLO COTTA LENTAMENTE NELLE RADICI DI LIQUIRIZIA 24

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