

# í 10 anni...

## Degustazione a tutto pesce

Lo stuzzicaperitivo



Le noci di capesante arrostate su purée di patate alla vaniglia di Papua Nuova Guinea | 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 limoni del Garda



La piccola pasticceria

Prezzo per persona € 70,00

Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

Coperto € 5,00

# Degustazione di terra

Lo stuzzicaperitivo



Il lombetto di coniglio candito in olio EVO del Garda |  
Piquillo ripieno | carotine glassate



Il risotto Carnaroli "riserva 1 anno" |  
crema di pistacchio di Bronte | polvere di lamponi



La guancetta di vitello fondente |  
miele di lavanda | purée di pastinaca | spaghetti di patate



La zuppetta di mela verde Granny Smith  
zenzero | mousse al coriandolo | gelato di yogurt



La piccola pasticceria

Prezzo per persona € 60,00

Bevande escluse

Il menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

Coperto € 5,00

# Il porcino...

## Degustazione vegetariana

Lo stuzzicaperitivo



Il porcino alla "Wellington"



La lasagnetta di porcini | spiedo di rosmarino e il suo gambo alla milanese |  
clorofilla liquida di prezzemolo



I funghi porcini  
arrostiti nelle foglie di castagno



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

Coperto € 5,00

# i Crudi

L'AQUARIO 40

la nostra espressione del pesce crudo

I CARPACCI E TARTARE OLIO E LIMONE oppure AL NATURALE 25

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

26

tartare di scampi | caviale di aringa | mayo alla nocciola

## IL TIEPIDO DI MARE

24

crema di fagiolini verdi | radici di loto

( Polpo, Capasanta, Gambero Rosso, Calamaretti Cacciaroli )

## LA TRIGLIA NEL FIORE DI ZUCCHINA

23

tartare di melanzana cotta sotto la cenere | salsa al miso | olive nere

## IL ROLL DI KING CRAB E AVOCADO

22


yogurt bianco | corallo d'astice

## IL FEGATO GRASSO D'OCA IN CONFIT

26

nella mela caramellata | prugne alla cannella | toast- brioche

# I Primi Piatti

I TAGLIERINI 100 % SEMOLA "SENATORE CAPPELLI" persico reale marinato al gin   fiori di zuccina   lingotto di caviale	20
I RAVIOLI D'ASTICE brodetto al latte di cocco e menta	25
LA ZUPPA DI PESCE... crostini ajo & ojo con origano	26
IL RISOTTO DI MARE " al contrario "	22
LO SPAGHETTO FREDDO pesto di pistacchio   tartare di gamberi rossi   acciughe del Mar Cantabrico   calamaretti   succo di zenzero	25
IL GNOCCO ripieno alla carbonara   tartufo nero   fonduta di Grana Padano  ( con uovo di gallina livornese )	19

# í Secondí Piattí

IL GRAND PLATEAU ROYAL CON GHIACCIO	48
Al vapore : mazzancolle   astice   chele di King crab   scampi   buccine Crudo : ostriche Speciale de Gillardeau   tartufo di mare   mandorla di mare	
IL POLPO ALLA GRIGLIA	28
passatina di ceci Vesiga   cialda al nero di seppia	
IL TONNO "ALLA ROSSINI"	30
fegato grasso d'anatra   tartufo nero	
LA SOGLIOLA COTTA SULLA LISCA	30
al vapore di agrumi in ..... 5 consistenze	
IL BRANZINO ARROSTITO IN BRUSCHETTA	28
ratatua di ortaggi   colatura di mozzarella affumicata	
IL PETTO D'ANATRA "CANETTE DE BARBERIE" COTTO NELLE FOGLIE DI FICO	25
spezie   flan di zucca   salsa al porto	
IL FILETTO DI MANZO GARRONESE ( 200gr )	32
al pepe nero del Malabar   mini lattuga alla piastra	