

# I Menu Degustazione

Proposti per tutti i componenti del tavolo

Questi menù sono creati e pensati dallo Chef Roberto Proto per coloro che vogliono farsi guidare dalla sua creatività e passione seguendo un percorso che rispecchia la sua filosofia di cucina

## L' Impronta



Percorso degustazione in sei portate

90,00

*Degustazione vini 45,00*

## Crudita' di mare a "Modo mio..."



Percorso degustazione in sei portate  
per gli amanti del pesce crudo

90,00

*Degustazione vini 60,00*



LE SOSTE\*



\* In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva ( -20°C per 24 ore -35°C per 15 ore ). Inoltre alcuni prodotti potrebbero essere stati mantenuti a temperature negative e aver subito trattamento di congelamento.

Vi invitiamo a comunicare eventuali intolleranze o allergie. Il personale di sala è disponibile a fornire informazioni sulla preparazione e sulle materie prime utilizzate nei piatti presenti nel menu. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Confidiamo nella vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari

## Antipasti

---

· Plateau di Pesce Crudo (min. per due persone)	55,00 p.p.
· Crudità di Mare	40,00
· Il Gambero Rosso si fa in quattro	30,00
· Mazzancolle, Fagioli di Controne e Estratto di Scorfano	30,00
· Acciughe, Scarola, Mozzarella di Bufala e Caviale Calvisius	30,00
· Scampi, Scaloppa di Foie Gras e Passion Fruit	35,00
· Royal di Faraona	28,00

## Primi piatti

---

· Spaghetto Oro ai Ricci di Mare	35,00
· Risotto in un Paesaggio Marino (min. per due persone)	35,00
· Paccheri, Broccoli, Pecorino, Lardo di Cernia e Limone	28,00
· Bergamo - Amalfi... Casoncello di Mare	28,00
· L'altro Risotto... Zucca, Astice e Polvere di Prosciutto Crudo	30,00
· Ravioli di Pollo alla cacciatore e Provolone del Monaco	28,00

## Secondi piatti

---

· Proposta del giorno...	(prezzo secondo il prodotto e il mercato)
· Frittura di Calamari, piccoli Crostacei e Verdure	35,00
· Ricciola cotta fuori, cruda dentro, Salsa pizzaiola e olio bruciato	35,00
· Branzino, Cavolfiori e Acciughe	40,00
· Il Ricco e il Povero... Pesce Spatola e Scampo	40,00
· Guancia di vitello e Purè di Patate	35,00
· Maialino in Quattro Passaggi	40,00
· Piccione Pastinaca e Wasabi	40,00