

I Menù 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

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

Confidiamo nella vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari

L'Espresso

Percorso degustazione in sei portate



Crudità di mare a "Modo mio..."

Percorso degustazione in sei portate
per gli amanti del pesce crudo



Degustazione Vini

Selezione di quattro vini al vostro Menù

Antipasti

Plateau di Pesce Crudo (min. per due persone)

Crudità di Mare

Il Gambero Rosso si fa in quattro

Seppia, Ceci, Nocciole e olio di Canocchie

Capesante, Cavolfiore, Limone e Capperi

Scaloppa di Foie Gras, Scampi arrosto e Frutto della Passione

Petto d'Anatra affumicato, Spuma di Latte al fieno,
Zucca e Mostarda

Primi piatti

Spaghetto Oro ai Ricci di Mare

Risotto in un Paesaggio Marino
(min. per due persone)

Pasta & Fagioli... Incontra il Mare

Bergamo - Amalfi
Casoncello di Mare

L'altro Risotto... Zucca, Astice e Polvere di Prosciutto crudo

Ravioli del Plin ripieni con Pollo alla Cacciatora e
Fonduta di Provolone del Monaco

Secondi piatti

Proposta del giorno...

(prezzo secondo il prodotto e il mercato)

Frittura di Calamari, piccoli Crostacei e Verdurine

Ricciola cotta fuori, cruda dentro, Salsa pizzaiola e olio bruciato

Astice Blu, Porro, Sedano e Mela Verde

Zuppa di Pesce, Scorfano, Gallinella, Pescatrice, Totani e Frutti di mare

Guancia di Vitello con Purè di Patate

Faraona in quattro passaggi

Maialino, Mela Annurca, Grano Saraceno e Cumino

side: Krapfen, Sfilacci di Capocollo e Salsa Capricciosa

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce e le carni destinate ad essere consumate crude sono sottoposte a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbero inoltre essere state mantenute a temperature negative (-20°C per 24 ore -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.