

# *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.

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

# L'Espresso

Percorso degustazione in sei portate

90,00

# Crudità di mare a "Modo mio..."

Percorso degustazione in sei portate  
per gli amanti del pesce crudo

90,00

# Degustazione Vini

Selezione di quattro vini al vostro Menù

45,00

# 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      |
| Granchio & Insalata Russa   | 30,00      |
| Scorfano Marinato, Crema di Pomodori secchi fritti, Mandorle e Salicornia | 30,00      |
| Triglia di Scoglio, Zucchine alla Scapece e Menta                         | 30,00      |
| Petto d'Anatra, Rabarbaro, Infuso al Pepe Lungo                           | 28,00      |

# Primi piatti

|  |       |
|--|-------|
| Spaghetto Oro ai Ricci di Mare                           | 35,00 |
| Risotto in un Paesaggio Marino<br>(min. per due persone) | 35,00 |
| Paccheri, Fave, Pecorino e Lardo di Cernia               | 28,00 |
| Bergamo - Amalfi<br>Casoncello di Mare                   | 28,00 |
| Carbonara di Mare e Asparagi                             | 28,00 |
| Ravioli, Provolone del Monaco, Taralli e Limone          | 28,00 |

# Secondi piatti

Proposta del giorno... (prezzo secondo il prodotto e il mercato)

|   |       |
|---|-------|
| Frittura di Calamari, piccoli Crostacei e Verdurine                 | 35,00 |
| Ricciola cotta fuori, cruda dentro, Salsa pizzaiola e olio bruciato | 35,00 |
| Astice, Piselli, Fragole e Juice di Erbe                            | 50,00 |
| Pezzogna, Carciofi, Cynar e Frutto della Passione                   | 40,00 |
| Guancia di Vitello con Purè di Patate                               | 35,00 |
| Agnello Bergamasco, Tarassaco, Comtè e Crema di Noci Caramellate    | 35,00 |
| Maialino nostrano in Cinque passaggi                                | 40,00 |

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.