

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
Pesce Spada marinato... alla puttanesca	30,00
Triglia di Scoglio, Zucchine alla Scapece e Menta	28,00
Manzo, Pane al Miele, Crema di Patate e Cacao tostato, Mostarda di Senape e Latticello di Ginepro	26,00

Primi piatti

Spaghetto Oro ai Ricci di Mare	35,00
Risotto in un Paesaggio Marino (min. per due persone)	35,00
Paccheri, Fave, Pecorino e Lardo di Cernia	28,00
Bergamo - Amalfi Casoncello di Mare	28,00
Calamarata fredda, Tonno, Ricotta di Bufala, Capperi fritti e Acqua di Pomodori Gialli	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
Branzino in Verde...	40,00
Coniglio nostrano e Peperoni... in Tre Passaggi	35,00

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.