

Gli antipasti di mare...

Ostriche fine de claire € 4,00

I tacos di salmone €16,00
marinato e affumicato ,con feta,avocado,mais,cipollotto e uova di quaglia

Le cappesante €18,00
scottate, hummus di ceci ,chips di mortadella e gocce di pistacchio

Il polpo €19,00
in versione cappon magro,verdure,bagnetto verde,crema di barbabietola e frisella

La nizzarda di tataki di tonno €22,00
patate in due consistenze,pomodoro tomberry, fagiolini, tapenade e tuorlo grattugiato

Il crudo €35,00
Secondo il pescato del giorno servito alla nostra maniera

I signori clienti con allergie o intolleranze alimentari sono pregati di comunicarlo al personale

Nel servire il pesce crudo il Ristorante rispetta quanto prescritto nel regolamento CE n° 853/2004 allegato 3, punto D

○ A seconda della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i ns. più alti canoni di qualità

Il trittico di pesce

degustazione di tre antipasti

Polpo in versione cappon magro, verdure, bagnetto verde, crema di barbabietola e frisella

Le cappesante scottate, hummus di ceci ,chips di mortadella e gocce di pistacchio

Tacos di salmone marinato e affumicato ,con feta,avocado,mais,cipollotto e uova di quaglia

€ 25,00 per 1 pers.

Gli antipasti ...di terra

Lo sformatino di trombette €16,00

con cuore al Raschera ,fondente di porro e zafferano

Tartare di Fassona €18,00

al tartufo estivo, spuma allo zabaione salato

pane briosciato e cialda al parmigiano

I signori clienti con allergie o intolleranze alimentari sono pregati di comunicarlo al personale

Nel servire il pesce crudo il Ristorante rispetta quanto prescritto nel regolamento CE n° 853/2004 allegato 3, punto D

○ A seconda della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i ns. più alti canoni di qualità

I Primi piatti

Gli spaghetti di Gragnano €17,00
alle vongole veraci

Gli gnocchi €17,00
di piselli, con julienne di seppie colatura di yogurt greco e gel di chinotto

Le linguine di grano duro €18,00
burro di Normandia, acciughe del Mar Cantabrico, crema ai due peperoni e polvere di capperi

Il riso carnaroli di Tenuta Castello €20,00
con gamberi flambati e Quartirolo sbriciolato mantecato con crema di barbabietola

Le trofie al pesto €13,00
con fagiolini e patate di montagna

I tagliolini di farro €18,00
con ragù di coniglio al pigato e brunoise di verdure

I signori clienti con allergie o intolleranze alimentari
sono pregati di comunicarlo al personale

Nel servire il pesce crudo il Ristorante rispetta quanto prescritto
nel regolamento CE n° 853/2004 allegato 3, punto D

○ A seconda della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere
surgelati rispettando i ns. più alti canoni di qualità

Secondi

<i>Il baccalà</i>	€26,00
<i>cotto a bassa temperatura, spuma di zucchine trombette lemongras e crumble ai taralli</i>	
<i>Il fritto</i>	€24,00
<i>crostacei, calamari e paranza accompagnati da croccanti sapori</i>	
<i>Il pescato del giorno</i>	€ 8,00 l'etto
<i>consigliato in crosta di sale al forno o alla griglia</i>	
<i>La grigliata mista</i>	€34,00
<i>secondo il pescato del giorno</i>	

La Carne

<i>Il filetto di Fassona</i>	€28,00
<i>alla griglia ,indivia brasata,prugne glassate al miele e senape e crema di castagne</i>	

I formaggi...

Degustazione di formaggi con marmellate e miele e

€18,00

Consigliamo di tenervi uno spazio per i dessert...

I signori clienti con allergie o intolleranze alimentari
sono pregati di comunicarlo al personale

Nel servire il pesce crudo il Ristorante rispetta quanto prescritto
nel regolamento CE n° 853/2004 allegato 3, punto D

○ A seconda della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere
surgelati rispettando i ns. più alti canoni di qualità