RISTORANTE
"IL PEDROCCHINO"

I NOSTRI CRUDI

Bon-bon sushi di salmone, patata e salsa messicana.....€ 30

Ostriche 'La Perlina rosa' (6 pz) .....€ 38

Ostriche Kristale n° 2 medaglia d'oro 2016 (6 pz)*.....€ 38

Ostriche Gillardeau n° 3 (6 pz)*.....€ 38

Tartare di branzino, olio e limone, puntarelle, melograno e panna acida....€ 30

Orata in sashimi con salsa allo scalogno, basilico,
pomodoro semi secco, zenzero candito e salsa ponzu.....€ 30

Scampi crudi olio e limone (6 pz).....€ 30

Acquario del mare: ostrica, scampo, mazzancolla,
tartare di branzino, salmone, orata in sashimi, gambero rosso,
carpaccio di branzino e gambero blu.....€ 55

*Le ostriche sono servite con pane scuro ai multi cereali, burro, salsa di scalogno e aceto.

Per garantire al nostro cliente la massima sicurezza ed igiene,i prodotti serviti crudi,e taluni serviti cotti, vengono sottoposti al trattamento di surgelamento preventivo sanitario: tramite abbattimento rapido (ai sensi del regolamento europeo CE 853/04).

RISTORANTE
"IL PEDROCCHINO"

I NOSTRI COTTI

Capesante al forno all'olio di oliva (4 pz) .....€ 25

Pedro burger di astice, marmellata di cipolla rossa,
bufala, pomodoro, salsa cocktail e patate fritte tagliate a mano.....€ 35

Acciughe del cantabrico limited edition
con lardo di Patanegra e pane nero.....€ 30

Mosaico di piovra tonnata con radicchio di Treviso,
fiore del cappero e caramello al pomodoro.....€ 30

Code di gambero alla plancha con crema di Borlotti 'alla veronese',
cavolo cappuccio rosso marinato all'aceto di lampone e olio al rosmarino.....€ 30

Baccalà mantecato con spuma di robiola, cipolla di tropea in agrodolce,
polentina fritta e cracker di cavolo nero.....€ 25

Acquario del mare: capasanta, mazzancolla, baccalà,
scampo, cicala di mare, code di gambero e piovra.....€ 55

Sformato al parmigiano, crema di carote,
spuma di caprino e prosciutto crudo Coradazzi.....€ 30

Per garantire al nostro cliente la massima sicurezza ed igiene,i prodotti serviti crudi,e taluni serviti cotti, vengono sottoposti al trattamento di surgelamento preventivo sanitario: tramite abbattimento rapido (ai sensi del regolamento europeo CE 853/04).

RISTORANTE
"IL PEDROCCHINO"

I PRIMI

Gnocchetto con gamberi, curry, crumble di lamponi, pistacchio e yogurt.....€ 35

Piemonte-Sicilia: Agnolotti del plin con gambero rosso crudo,
crema al burro e latte fermentato al lime.....€ 35

Tagliolino al burro e petali di bottarga di tonno rosso.....€ 25

Fedelino freddo 'Pink Panther' con battuta di scampi marinati,
polvere di olive verdi e limone nero.....€ 35

Linguina con granchio blu nuotatore 'moeca'.....€ 30

Risotto con ragù di pesce bianco, spinacino, ristretto di arancio,
erba luisa e katsuobushi (min. 2 persone).....€ 25

Pacchero con polpa d'astice in rosso e leggermente piccante.....€ 35

Spaghetto con vongole veraci, scampi e bottarga di muggine.....€ 35

Tortelli di carni bianche, crema di zucca, cioccolato, polvere di cipolla
caramellata e ricotta affumicata.....€ 25

Per garantire al nostro cliente la massima sicurezza ed igiene,i prodotti serviti crudi,e taluni serviti cotti, vengono sottoposti al trattamento di surgelamento preventivo sanitario: tramite abbattimento rapido (ai sensi del regolamento europeo CE 853/04).

RISTORANTE
"IL PEDROCCHINO"

I SECONDI

Trancio di branzino arrostito con scarola ripassata, mandorle tostate
e salsa leggera alla bagna cauda.....€ 35

Calamaro scottato con crema di Cannellini, salicornia,
ristretto alla 'Nduja, radicchio di treviso in agrodolce.....€ 30

Filettino di sogliola, purea leggero di patata,
carciofo alla mezza Giudia e salsa al Beurre Blanc du Champagne.....€ 35

Fritto in farina ai 7 cereali di branzino, gamberi,
calamari, scampi e chantilly al wasabi.....€ 35

Scampi alla griglia con insalatina di radicchio trevigiano,
lamponi e melograno.....€ 55

Astice o scampi alla catalana con julienne di sedano, carota,
cipolla di Tropea e pomodoro.....€ 55

Aragostella alla catalana o alla griglia.....€ 55

Tenerone di manzo glassato con il suo fondo, carciofo confit,
patata lavorata, cialda croccante di tapioca e paprica affumicata.....€ 30

Per garantire al nostro cliente la massima sicurezza ed igiene,i prodotti serviti crudi,e taluni serviti cotti, vengono sottoposti al trattamento di surgelamento preventivo sanitario: tramite abbattimento rapido (ai sensi del regolamento europeo CE 853/04).

RISTORANTE
"IL PEDROCCHINO"

LA GRAN CARTA DEI DESSERT

Babà Pedros con quenelle di gianduia, crema pasticcera
e amarene di cantiano.....€ 15

Foresta nera in diverse consistenze e temperature.....€ 15

Per colpa del nonno Piero.....€ 15

Tiramisù di Anna con salsa al caffè.....€ 15

Semifreddo alla cassata siciliana con salsa al cioccolato e rum, e lime.....€ 15

Crostatina con farina di mandorla, crema pasticcera montata,
fragole fresche e camomilla.....€ 15

Mezza sfera al cioccolato bianco, frutti di bosco freschi,
salsa al tè Macha e gelatina ai frutti esotici.....€ 15

Cubo allo zabaione e croccante di mandorle caramellate.....€ 15

5 consistenze del cioccolato.....€ 15

Cheesecake al limone, biscotto bretone, lamponi freschi e salsa al lampone..€ 15

Nuvola alla crema, Borsci San Marzano, granella di nocciole caramellate.....€ 15

Sorbetto mojito e vodka.....€ 8

Sorbetto al mandarino con polvere di zenzero e melograno.....€ 8

Sorbetto al mango, mora e cardamomo.....€ 8

Ananas via aerea.....€ 12

Per garantire al nostro cliente la massima sicurezza ed igiene,i prodotti serviti crudi,e taluni serviti cotti, vengono sottoposti al trattamento di surgelamento preventivo sanitario: tramite abbattimento rapido (ai sensi del regolamento europeo CE 853/04).

RISTORANTE
"IL PEDROCCHINO"

Il nostro Menù del Caviale

Tartare di branzino con erba cipollina e Caviale € 55

Bon bon croccante con uovo lavorato, patata acidula e Caviale € 55

Gnocchetto Cabrette, crema al burro, scalogno, erba cipollina, yogurt e Caviale € 55

Spaghetto freddo con Caviale € 60

Trancio di branzino al vapore con patata al wasabi, spinacino, polvere di rapa rossa, panna acida e Caviale € 60

Sogliola arrostita con salsa al limone, leggero purè di patate e Caviale € 60

Soffice alla vaniglia, banana caramellata e Caviale € 30

Fior di yogurt, lampone fresco e Caviale € 30

Per garantire al nostro cliente la massima sicurezza ed igiene,i prodotti serviti crudi,e taluni serviti cotti, vengono sottoposti al trattamento di surgelamento preventivo sanitario: tramite abbattimento rapido (ai sensi del regolamento europeo CE 853/04).