



## I NOSTRI CRUDI

Ostriche Kristale n° 2 medaglia d'oro 2016 (6 pz)\*

Ostriche Gillardeau n° 3 (6 pz)\*

Il carpaccio di branzino con asparago alla griglia, sesamo bianco, erba cipollina e panna acida

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

Scampi crudi olio e limone (6 pz)

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

\*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).



## I NOSTRI COTTI

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

La Granseola della tradizione veneziana

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

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

Piovra tonnata con asparagi verdi, uovo mimosa lavorato,  
e salsa teriyaki

Il cannolo alla siciliana di baccalà mantecato con melanzana rossa, pistacchio,  
cipolla in agrodolce e caramello al pomodoro

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

Soufflè al parmigiano, crema di zucca,  
spuma di robiola e culatello

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).



## I PRIMI

Fusilli trafilati in oro con le seppie, piselli, maggiorana e tartufo nero

Piemonte-Sicilia: ravioli del Plin padellati in bianco con gambero rosso crudo marinato e panna acida

Conchigliette 'Beurre blanc', parmantier e scaglie di bottarga di tonno rosso extra

Gnocchetto con mazzancolle, curcuma, cedro, 's'ciopeti' e yogurt

Risotto con branzino, asparago bianco, limone nero disidratato e foglie di tonno essiccato (min. 2 persone)

Pacchero con polpa d'astice in rosso leggermente piccante

Spaghetto con vongole veraci, scampi e bottarga di muggine

Plin di vitello e verdura con fonduta al parmigiano 36 mesi e polvere di cipolla dorata bruciata

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).



## I SECONDI

Trancio di branzino ai ferri con carciofo confit alla mezza giudia e salsa verde in chiave moderna

Calamaro arrostito con pastinaca, pancetta rosolata, maionese del suo inchiostro e polvere di fiori di ibisco

Filettino di sogliola alla plancha con patata schiacciata, asparago verde e salsa al pepe rosa

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

Scampi alla griglia con ceviche di pomodori rossi e gialli, e salsa piccante al limone

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

Tenerone di manzo con patata acidula al Cren e cuore di carciofo ripassato

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).



## LA GRAN CARTA DEI DESSERT

Tortino 'non sformato' con cuore cremoso, gelato allo yogurt, frutto della passione e lampone fresco

Zuppa inglese Pedrocchino style

Tiramisù di Anna con salsa moka calda

Ghiacciato alla cassata siciliana, salsa al cacao, amarene di Cantiano e polpa di lime

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

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

Per colpa del nonno Piero

Cubo allo zabaione, salsa vaniglia e croccante di mandorle caramellate

5 consistenze del cioccolato e fior di sale

Cheesecake al limone, biscotto bretone, meringa bruciata alle mandorle, lamponi freschi e salsa al lampone

Nuvola alla crema, Borsci San Marzano, granella di nocciole caramellate

Sorbetto mojito e vodka

Sorbetto mango, maracuja e cardamomo

Sorbetto alla pera Williams e rum Demerara

Ananas via aerea

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).



## **Il nostro Menù del Caviale**

**Tartare di branzino con erba cipollina e Caviale**

**Bon bon croccante con uovo lavorato, patata acidula e Caviale**

**Conchigliette trafilate in bronzo 'Beurre blanc', tuorlo marinato alla vodka,  
salmone e Caviale**

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

**Spaghetto freddo con Caviale**

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

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

**Soffice alla vaniglia, banana caramellata e Caviale**

**Fior di yogurt, lampone fresco e Caviale**

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).



## IL FORMAGGIO

**Colston Bassett Stilton** servito con marmellata di arance caramellate

Il **Colston Bassett Stilton** è un formaggio erborinato a base vaccina selezionato dal **Neal's Yard Dairy in Gran Bretagna**.

Se prodotto nelle contee del Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire è ad origine di denominazione protetta.

Data la sua consistenza, un tempo veniva consumato con un cucchiaino. Il periodo di maturazione è di circa quattro mesi. Sotto la crosta il formaggio è liscio e burroso con la tipica venatura verde- blu.

Ha un gusto complesso e persistente con aromi di funghi essiccati.

**Olfatto:** vegetale, fruttato

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** persistente, dolce-amarognolo, sensazione di piccantezza

**Aromi:** funghi secchi, sottobosco, frutti di bosco

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).