

ANTIPASTI COTTI

7 portate

22€

Selezione di antipasti di mare cotti a cura del nostro Chef in un viaggio di sapori ed esperienze in una fusione tra tradizioni e contemporaneità.

ANTIPASTI CRUDI

Tris di Crostacei

15€

Carpaccio di Pescato locale

10€

Tartare di Salmone, Tonno Rosso o Pescato

12€

Gambero Rosso

5€ pz

Gambero Viola

5€ pz

SFIZIOSITA'

Calamaretti fritti, lime e salsa agrodolce

18€

Alici dorate con mayo alla rapa rossa

13€

Baccalà in tempura con majo zenzero

15€

Tartare di Fassona

12€

PRIMI

Ravioli di Cernia con fonduta di parmigiano,

pistacchio e pom. semi-dry

24€

Scialatielli Ricciola, lime e Bottarga

25€

Fettuccine Gamberi e pane all'nduja

26€

Agnolotto di Orata agli agrumi

23€

Pacchero Guancia Brasata e fonduta di parmigiano

22€

SECONDI

Ombrina in cottura cbt con finto zabaione e verdure di stagione

26€

Pescato alla brace con marmellata di pomodoro e finocchi arrosto

27€

Tonno Rosso, fondo bruno e fonduta di parmigiano

26€

Frittura Calamari, Gamberi e Alici

22€

DESSERTS

Cannolo Siciliano scomposto

8€

Semifreddo al Pistacchio e crumble al cocco

8€

Semisfera di Lamponi con cioccolato alle nocciole

8€

Piccola Pasticceria "Oro Selection"

4€

In merito alla qualità / natura (fresco, congelato, conservato, surgelato) dei prodotti successivamente elaborati in cucina, ci è impossibile trascrivere la qualità/natura accanto ad ogni singola voce del menù poiché essa dipende esclusivamente dall'offerta quotidiana del mercato. Comunque la direzione rimane a Vs completa disposizione per eventuali chiarimenti.

** Le Crudità nelle pietanze hanno subito abbattimenti come a norma di legge

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.