

CAVIALE

Servito con blini, patate chips, crème freche

Siberian sturgeon 30g | 50g | 125g

Royal Oscietra V20 30g | 50g | 125g

Beluga 30g | 50g | 125g

OSTRICHE E FRUTTI DI MARE

Serviti con limone e una selezione di salse mignonette

Delta del Po 7/cad.

Belon du Belon Bretagna – Francia

Special de Claire Ancelin n3 Marennes Oléron – Francia

Gillardeau n2 Marennes Oléron – Francia

***Gamberi rossi** Mazara del vallo

***Scampi**

CRUDI

Ricciola kalamansi, pompelmo, jalapeño e basilico

Carpaccio di orata verjus, barbabietola e bergamotto

Carpaccio di tonno datterini confit, olive kalamata e rucola

Tonno rosso & Caviale scalogno, erba cipollina e crackers alle alghe

Carpaccio di manzo pecorino stagionato, pinoli e funghi sott'aceto

ANTIPASTI

Taramasalata & Bottarga mousse di uova di baccalà, limone e pane carasau

Insalata di granchio reale maionese di crostacei, avocado e lattuga

Spinaci e carciofi vinaigrette di pomodoro ed erbe aromatiche fresche

Burrata barbabietola marinata, pesto di rucola e noci

Insalata greca feta stagionata in botte, pomodori, cipolla, origano selvatico

Melanzana affumicata peperoni, erbe aromatiche e ricotta salata

Tempura di zucchine e finocchi yogurt, aneto e menta

Polpo grigliato fave di Santorini, cipolla e capperi

Cannolicchi “Beurre d’Escargot” burro con aglio e prezzemolo

Jamón Ibérico de Bellota pane da lievito madre e pomodoro

DAL MARE

***Chele di granchio reale** al vapore con salsa olandese o alla griglia con pomodoro e basilico

Scampi grigliati, salsa vierge o bernese

Aragosta alla griglia con burro piccante

La nostra selezione di pescati è venduta a prezzo di mercato.

Orata, Branzino, Rombo, Dentice, sogliola, cernia, gallinella, triglia e molti altri a seconda della stagione.

I nostri Chef sapranno consigliarvi la tecnica di cottura più adatta alle qualità uniche di ogni varietà.

Grigliato semplicemente con olio al limone e origano selvatico

Al cartoccio con datterini, olive e capperi

In crosta di sale con finocchio e limone

MAINS

Ratatouille al forno con salsa di pomodoro ed erbe aromatiche

Fusillone con emulsione al burro e tartufo bianco

Fregola Nera ragù di seppie, pomodoro e finocchietto

Paccheri all'astice anice stellato e dragoncello, da condividere

Pollo alla griglia mezzo pollo allevato a mais, limone ed erbe marinate

Spalla d'Agnello arrostita e al josper, da condividere

Costata di vitello de con burro "café de Paris"

Ribeye Black Angus, al Josper, salsa a scelta

T-bone scottata su carbone, chimichurri o salsa bernese, da condividere

CONTORNI

Insalata vinaigrette al balsamico

Verdure grigliate olio EVO e aceto balsamico invecchiato

Ava's fries patate fritte salate al rosmarino

Purè di patate ratte burro alle alghe

Broccoletto con olio al peperoncino

Si prega di notare che è possibile la contaminazione incrociata degli allergeni durante la preparazione.

Il pesce crudo o poco cotto è trattato fresco secondo il regolamento CE 853/2004. *L'asterisco indica il prodotto precedentemente congelato.

Si prega di informare il nostro staff di eventuali allergie o intolleranze.