

CAVIALE (1, 3, 4, 7, 8, 12)

Servito con blini, patate chips, crème fraîche

Siberian sturgeon 50g | 125g

Royal Oscietra V20 50g | 125g

Beluga 50g

OSTRICHE E FRUTTI DI MARE (1, 2, 4, 12, 14)

Serviti con limone e una selezione di salse mignonette

Ava seafood plateau selezione di 4 ostriche,
2 gamberi rossi di Mazara, 2 scampi,
tagliatelle di seppia, tartare di tonno rosso

Tarbouriech “ostriche rosa” Delta del Po – Francia

Belon du Belon Bretagna – Francia

Gillardeau n2 Marennes Oléron – Francia

***Gamberi rossi** Mazara del vallo

***Scampi**

CRUDI

Ricciola melone, jalapeño e basilico (4, 12)

Carpaccio di gambero rosso mandorle e lime (2, 8, 12)

Carpaccio di tonno datterini confit, olive kalamato e rucola (4)

Carpaccio di manzo pecorino stagionato, pinoli e funghi sott'aceto (7, 12)

ANTIPASTI

Taramasalata & Bottarga mousse di uova di baccalà, limone e pane carasau (1, 4, 6)

Insalata di crostacei granchio reale, aragosta e gamberi, avocado e maionese di bisque (2, 3, 7, 9, 10, 12)

Spinaci e taccole pomodoro ed erbe aromatiche fresche (9, 12)

Insalata greca feta stagionata in botte, pomodori, cipolla, origano selvatico (7, 12)

Insalata nizzarda tonno confit e dressing alle acciughe (3, 4, 12)

Melanzana affumicata peperoni, erbe aromatiche e ricotta salata (7, 12)

Tempura di zucchine e finocchi yogurt, aneto e menta (1, 7)

Polpo grigliato fave di Santorini, cipolla e capperi (9, 12, 14)

Sautè di cozze alla marinara con crostoni di pane (1, 7, 9, 12, 14)

Jamón Ibérico de Bellota pane da lievito madre e pomodoro (1, 12)

DAL MARE

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

*Chele di granchio reale, scampi, 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 (4)

Al cartoccio con datterini, olive e capperi (4, 9)

In crosta di sale con finocchio e limone (4)

MAINS

Ratatouille al forno con salsa di pomodoro ed erbe aromatiche (9)

Cavolo grigliato hummus, pinoli e uvetta (11, 12)

Spaghettoni alle zucchine Parmigiano Reggiano e basilico (1,7)

Linguine alle vongole bottarga, limone e dry vermouth (1, 4, 7, 9, 12, 14)

Risone ai gamberi rossi di Mazara, limone e aneto (1, 2, 3, 4, 7, 9)

Sogliola con emulsione al limone (4,7)

Filetto di rombo pomodoro, olive Kalamata e capperi (2, 4, 9, 12, 14)

Pescato del giorno filetto di pesce grigliato, servito con verdure saltate (4, 9, 12)

Pollo alla griglia mezzo pollo allevato a mais, limone ed erbe marinate (9)

Costata di vitello con burro "café de Paris" o burru all'nduja e miele (4, 7, 10)

Scottadito di Agnello grigliate, servite con chutney di melanzane (12)

Sirloin Black Angus, al Josper, salsa a scelta (7, 12)

CONTORNI

Insalata vinaigrette al balsamico (12)

Verdure grigliate olio EVO e aceto balsamico invecchiato (12)

Ava's fries patate fritte salate al rosmarino (12)

Purè di patate ratte burro alle alghe (7)

Spinacini saltati al peperoncino (7)

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.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati presso The Wilde possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011

| ALLERGENI | NUMERO |
|---|---------------|
| Cereali contenenti glutine (<i>grano, orzo, avena, farro, kamut</i>) | 1 |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | 2 |
| Uova e prodotti a base di uova | 3 |
| Pesce e prodotti a base di pesce | 4 |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | 5 |
| Soia e prodotti a base di soia | 6 |
| Latte e prodotti a base di latte (<i>incluso il lattosio</i>) | 7 |
| Frutta a guscio (<i>mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland ed i loro prodotti</i>) | 8 |
| Sedano e prodotti a base di sedano | 9 |
| Senape | 10 |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo | 11 |
| Anidride solforosa e solfiti <i>in concentrazioni superiori a 10 mg/kg</i> | 12 |
| Lupini | 13 |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | 14 |