

CAVIALE

Servito con blini, patate chips, crème fraîche

Siberian sturgeon 50g | 125g

Royal Oscietra V20 30g | 50g | 125g

Beluga 50g

OSTRICHE E FRUTTI DI MARE

Serviti con limone e una selezione di salse mignonette

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

Tarbouriech “ostriche rosa” Delta del Po – Italia

Belon du Belon Bretagna – Francia

Special de Claire n3 Marennnes Oléron – Francia

Gillardeau n2 Marennnes Oléron – Francia

***Gamberi rossi** Mazara del vallo

***Scampi**

CRUDI

Ricciola kalamansi, pompelmo, jalapeño e basilico

Carpaccio di gambero rosso arancia rossa e limone nero

Tonno rosso datterini confit, olive kalamata e rucola

Tartare di branzino acqua di pomodoro e erbe fresche

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

ANTIPASTI

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

Insalata di crostacei granchio reale, aragosta e gamberi, avocado e maionese di bisque

Spinaci e carciofi vinaigrette di pomodoro ed erbe aromatiche fresche

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

Insalata Nizzarda tonno confit e dressing alle acciughe

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

Sautè di cozze alla marinara con crostoni di pane

Jamón Ibérico de Bellota pane da lievito madre e pomodoro

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

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

Asparagi alla griglia salsa romesco e mandorle

Spaghetti primavera zucchine e basilico

Linguine alle vongole bottarga, limone e dry Vermouth

Fregola Nera ragù di seppie, pomodoro e finocchietto

Sogliola con emulsione al limone

Filetto di rombo caciucco e insalatina di erbe fresche

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

Costata di vitello de con burro "café de Paris"

Scottadito di Agnello grigliate e servite con babaganoush

Sirloin Black Angus, al Josper, salsa a scelta

Côte de boeuf scottata su carbone, chimichurri o salsa bernese

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

Spinacini saltati 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.