

*"...le Onde del Mare
 fredde d'inverno e calde d'estate,
 abbracciano la Terra,
 si fondono insieme
 in passionale armonia..."*



* ci riserviamo la possibilità di maggiorare fino a €5 a persona il prezzo per eventuali richieste da parte del cliente.

* vedi elenco allergeni

** secondo disponibilità del mercato il prodotto potrebbe essere surgelato e/o abbattuto all'origine direttamente dal produttore o lavorato internamente nel rispetto delle normative vigenti

DEGUSTAZIONE

Pane grissini fatti in casa
Benvenuto dalla cucina
Ostriche al naturale
Baccalà mantecato con giardiniera gentile
Pacoté Astice lardo e rosmarino
Rombo patate beurre blanc terra di olive e carciofo
Piccola dolcezza
€ 65

Portata in aggiunta
Battuta di scampi con scaloppa di foie gras e albicocca € 15

ABBINAMENTO su richiesta
Tre calici nostra selezione

€ 36



Le degustazioni sono da intendersi per persona, in euro, bevande escluse
e saranno servite per l'intero tavolo.

Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari allo staff

Non si garantisce la possibilità di cambiare gli ingredienti
che compongono le nostre portate se non per esigenze di
approvvigionamento

* ci riserviamo la possibilità di maggiorare fino a €5 a persona il prezzo per eventuali richieste da parte del cliente.

* vedi elenco allergeni

** secondo disponibilità del mercato il prodotto potrebbe essere surgelato e/o abbattuto all'origine direttamente dal produttore o lavorato internamente nel rispetto delle normative vigenti

OSTRICHE

In ordine di sapidità

€  Calibro

GILLARDEAU

Marennes Oléron
Generosa / Delicata / Polposa

8

3

PERLA DEL DELTA

Delta del Po
Generosa / Polposa / Dolce

4,5

5

ETOILE

Sud Bretagna
Soda / Dolce

7

3

KYS

Bretagna
Dolce / Soda

4,5

3

UTAH BEACH JEAN PAUL

Normandia
Croccante / Sapida

5,5

3

PETER PAN DAVID HERVE'

Marennes Oléron
Compatta / Equilibrata

4

6

LEGRAND

Loira
Salina / Iodata

4,5

2

Calibro

0



2



3



4



6



PLATEAU

Il piacere della scoperta

* 2 - 4 - 12 - 14

€

DEGAS

Selezione di 6 ostriche

30

CEZANNE

Selezione di 12 ostriche

56

MONET

Selezione di 24 ostriche

108

RENOIR

Selezione di 8 ostriche,

8 crostacei

6 bulot al vapore

75

MATISSE

Selezione di 18 ostriche, 12 crostacei

138

6 bulot al vapore

IN AGGIUNTA :

Crostacei 5 cad.

Bulot 1,5 cad.

Acciughe del Cantabrico, burro e pane tostato 15

Pane nero e burro 6



ANTIPASTI

il mare incontra la terra

€

ARINGAe testina di VITELLO** 16
scarola arancia e burrata
* 2-4-6-7-9-12-14

POLPO a bassa temperatura 20
patata soffice crumble di guanciale e riduzione di Merlot
* 1-4-7-8-12-14

BACCALA' mantecato 18
giardiniera gentile
* 4-9-12-14

ESCARCOT (n.12) à la Bourguignonne 24
prezzemolo aglio olio burro
* 1-7-9-12

GAMBERI **laccati 18
caponata leggera in agro dolce
* 2-4-6-8-9-11-12-14

CAVIALE g.30 secondo disponibilità 75
* 4-12



PRIMI

€

RISOTTO vialone nano 18

Ostriche verde di piselli e polpa di riccio

* 1-2-4-7-9-12-14

SPAGHETTONE mono grano 20

Vongole bottarga e finocchietto

* 1-2-4-7-9-12-14

PACOTE' mono grano 28

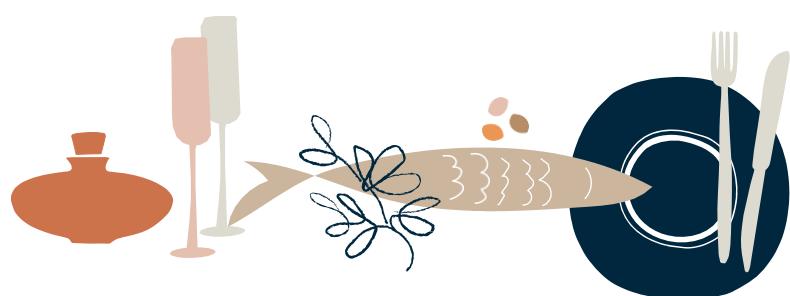
Astice lardo e rosmarino

* 1-2-4-7-9-12-14

RAVIOLI 18

alla Parmigiana di Melanzane burrata e acciuga in emulsione

* 1-2-3-4-7-9-12-14



SECONDI

il mare incontra la terra

€

CALAMARI**

in frittura con *tripes de boeuf* e maionese allo yogurt

*1-2-4-7-8-9-10-12-14

18

BOUILLABAISSE**(zuppa di pesce)

varietà di pesci senza spine in zuppa rossa

22

* 2-4-9-12-14

ROMBO **

patata beurre blanc terra di olive e carciofo

* 1-2-4-7-9-12-14

24

PAGELLO (Fragolino)**

il suo fondo sedano rapa e bieta scottata

* 1-2-4-6-9-12-14

20

MAGRET de CANARD (petto d'anatra)

tortino di patate e salsa al porto

* 1-6-7-9-10-12

20

SELEZIONE DI FORMAGGI € 15

COPERTO € 5

EXTRA* € 5

* ci riserviamo la possibilità di maggiorare fino a €5 a persona il prezzo per eventuali richieste da parte del cliente.

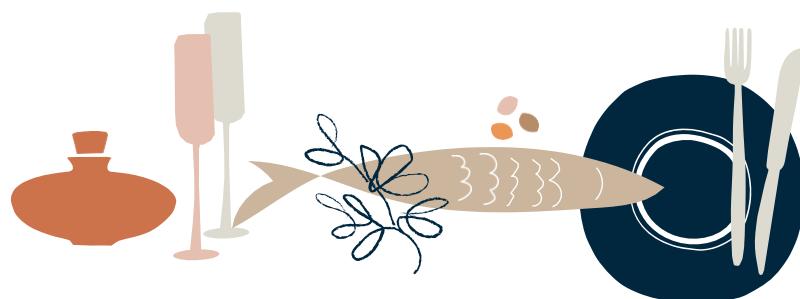
* vedi elenco allergeni

** secondo disponibilità del mercato il prodotto potrebbe essere surgelato e/o abbattuto all'origine direttamente dal produttore o lavorato internamente nel rispetto delle normative vigenti



IL CRUDO

<u>Battuta di SCAMPI**</u>	28
scaloppa di foie gras e albicocca	
* 2-4-9-12-14	
<u>Tartare di TONNO**</u>	20
tuorlo d'uovo e tartufo	
* 2-3-4-6-8-9-10-12	
<u>Taglio di SALMONE**</u>	22
marinato al gin sale zucchero erbe e caviale	
* 2-4-6-8-10-12-14	
<u>CRUDITA'</u> (secondo disponibilità)	
sale Maldon olio evo perle di Yuzu	30
* 2-4-9-10-12-14	
<u>Ceviche di RICCIOLA**</u>	24
lime arancio e cipollotto fresco	
* 2-4-9-10-12-14	
<u>CROSTACEI**</u> in aggiunta secondo disponibilità	5 cad



ALLERGENI

* I numeri fanno riferimento agli allergeni presenti in ogni piatto.

- 1 Cerali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari allo staff, a cui invitiamo a rivolgersi per qualsiasi informazione rispetto a prodotti e allergeni utilizzati nelle pietanze. Su richiesta, sarà possibile consultare l'apposita documentazione e la lista degli allergeni.



L'utilizzo di ogni prodotto pescato, tra cui pesci e crostacei, è determinato dalla reperibilità del mercato. Qualora non fosse disponibile il prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato quello surgelato o congelato all'origine.

Tutti i prodotti della pesca somministrati crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del Regolamento CE n. 853/04, allegato III, sez. VII, cap. 3, lettera D, punto 3.

La cucina utilizza per i suoi piatti unicamente olio d'Oliva Extra Vergine ad esclusione dei piatti composti da frittura.

