

*"...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 aumentare 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
<u>GILLARDEAU</u> Marennes Oléron Generosa / Delicata / Polposa	8		3
<u>PERLA DEL DELTA</u> Delta del Po Generosa / Polposa / Dolce	4,5		5
<u>ETOILE</u> Sud Bretagna Soda / Dolce	7		3
<u>KYS</u> Bretagna Dolce / Soda	4,5		3
<u>UTAH BEACH JEAN PAUL</u> Normandia Croccante / Sapida	5,5		3
<u>PETER PAN DAVID HERVE'</u> Marennes Oléron Compatta / Equilibrata	4		6
<u>LEGRAND</u> Loira Salina / Iodata	4,5		2

Calibro



PLATEAU

Il piacere della scoperta

* 2 - 4 - 12 - 14

	€
<u>DEGAS</u> Selezione di 6 ostriche	30
<u>CEZANNE</u> Selezione di 12 ostriche	56
<u>MONET</u> Selezione di 24 ostriche	108
<u>RENOIR</u> Selezione di 8 ostriche, 8 crostacei 6 bulot al vapore	75
<u>MATISSE</u> Selezione di 18 ostriche, 12 crostacei 6 bulot al vapore	138
<u>IN AGGIUNTA :</u>	
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

	€
<u>ARINGA**e testina di VITELLO</u> scarola arancia e burrata * 2-4-6-7-9-12-14	16
<u>POLPO</u> a bassa temperatura patata soffice crumble di guanciale e riduzione di Merlot * 1-4-7-8-12-14	20
<u>BACCALA'</u> mantecato giardiniera gentile * 4-9-12-14	18
<u>ESCARGOT</u> (n.12) à la Bourguignonne prezzemolo aglio olio burro * 1-7-9-12	24
<u>GAMBERI</u> **laccati caponata leggera in agro dolce * 2-4-6-8-9-11-12-14	18
<u>CAVIALE</u> g.30 secondo disponibilità * 4-12	75



PRIMI

€

RISOTTO vialone nano
Ostriche verde di piselli e polpa di riccio
* 1-2-4-7-9-12-14

18

SPAGHETTONE mono grano
Vongole bottarga e finocchietto
* 1-2-4-7-9-12-14

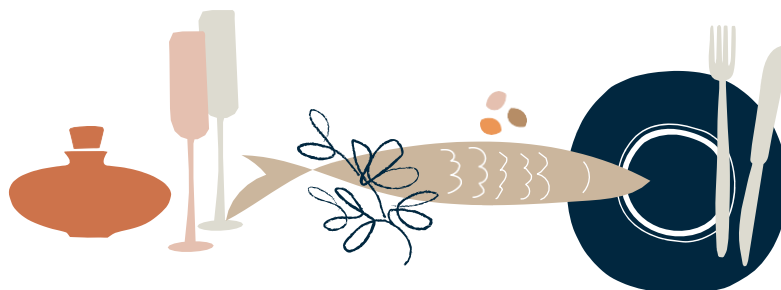
20

PACOTE' mono grano
Astice lardo e rosmarino
* 1-2-4-7-9-12-14

28

RAVIOLI
alla Parmigiana di Melanzane burrata e acciuga in emulsione
* 1-2-3-4-7-9-12-14

18



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

BOUILLABAISSÉ** (zuppa di pesce)

varietà di pesci senza spine in zuppa rossa

* 2-4-9-12-14

22

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.

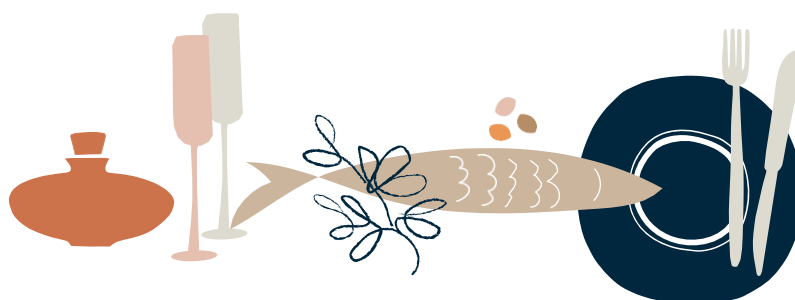
* vedi elenco allergeni

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

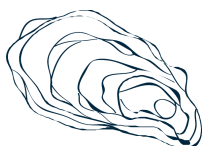


ALLERGENI

* 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'Oлива Extra Vergine ad esclusione dei piatti composti da frittture.

