



DEGUSTAZIONE

Pane grissini fatti in casa

Benvenuto dalla cucina

Ostriche al naturale

*Baccalà** mantecato con polpa di peperoni e frutto del capperò*

*Pacoté Astice** e polvere di 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

OSTRICHE

In ordine di sapidità

	€		Calibro
GILLARDEAU <i>Marennes Oléron</i> <i>Generosa / Delicata / Polposa</i>	8		3
PERLA DEL DELTA <i>Delta del Po</i> <i>Generosa / Polposa / Dolce</i>	4,5		5
ETOILE <i>Sud Bretagna</i> <i>Soda / Dolce</i>	7		3
KYS <i>Bretagna</i> <i>Dolce / Soda</i>	4,5		3
UTAH BEACH JEAN PAUL <i>Normandia</i> <i>Croccante / Sapida</i>	5,5		3
PETER PAN DAVID HERVE' <i>Marennes Oléron</i> <i>Compatta / Equilibrata</i>	4		6
FATALE <i>Bretagna</i> <i>Salina / Iodata</i>	4		3

Calibro



PLATEAU

Il piacere della scoperta

* 2 - 4 - 12 - 14

	€
DEGAS <i>Selezione di 6 ostriche</i>	30
CEZANNE <i>Selezione di 12 ostriche</i>	56
MONET <i>Selezione di 24 ostriche</i>	108
RENOIR <i>Selezione di 8 ostriche, 8 crostacei 6 bulot al vapore</i>	75
MATISSE <i>Selezione di 18 ostriche, 12 crostacei 6 bulot al vapore</i>	140
IN AGGIUNTA :	
<i>Crostacei **</i>	5 cad.
<i>Bulot **</i>	1,5 cad.
<i>Acciughe del Cantabrico con pane e burro</i>	15
<i>Pane nero e burro</i>	6



ANTIPASTI

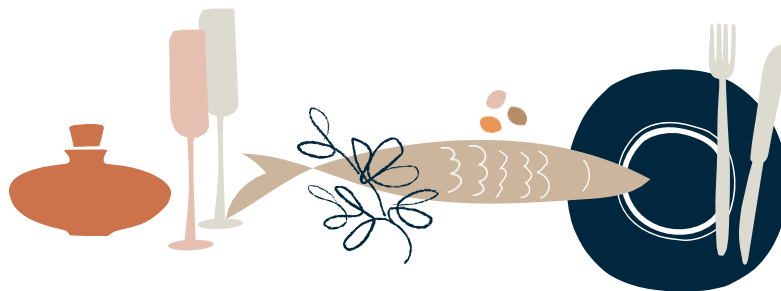
dal mare

	€
POLPO** <i>a bassa temperatura</i> <i>patata soffice crumble aromatico e riduzione di Merlot</i> * 1-4-7-8-12-14	20
BACCALA¹** <i>mantecato</i> <i>con polpa di peperoni e frutto del capperi</i> * 4-9-12-14	18
GAMBERI** <i>laccati</i> <i>piccola caponata leggera</i> * 2-4-6-8-9-11-12-14	18
SGOMBRO** <i>al forno</i> <i>sedano e cavolo cappuccio all'agro</i> * 1-2-4-6-7-8-9-10-11-12-14	18
CAVIALE <i>g.30 secondo disponibilità</i> * 4-12	75



PRIMI

	€
RISOTTO <i>vialone nano</i> <i>Scoglio** e Fondale**</i> <small>*1-2-4-7-9-12-14</small>	18
SPAGHETTONE <i>mono grano</i> <i>Vongole** bottarga e finocchietto</i> <small>*1-2-4-7-9-12-14</small>	20
PACOTE' <i>mono grano</i> <i>Astice** e rosmarino</i> <small>*1-2-4-7-9-12-14</small>	28
RAVIOLI <i>alla Parmigiana di Melanzane burrata e acciuga in emulsione</i> <small>*1-2-3-4-7-9-12-14</small>	18



SECONDI

dal mare

	€
CALAMARO** <i>In frittura con patate e salvia</i> <small>*1-2-4-7-8-9-10-12-14</small>	18
BOUILLABAISSÉ (zuppa di pesce) ** <i>varietà di pesci senza spine in zuppa rossa</i> <small>*2-4-9-12-14</small>	22
ROMBO** <i>patata beurre blanc terra di olive e carciofo</i> <small>*1-2-4-7-9-12-14</small>	24
SAN PIETRO** <i>In olio cottura con spinacio scottato e salsa di pane</i> <small>*1-2-4-6-9-12-14</small>	20

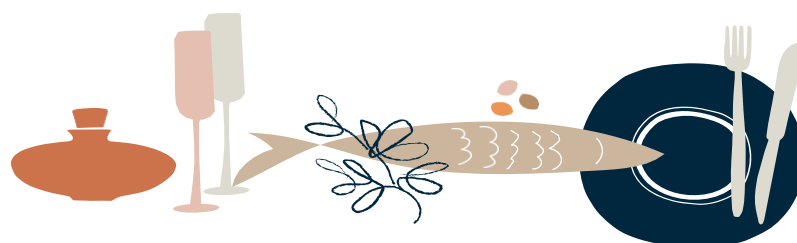
* vedi elenco allergeni

** 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

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



DAL CORTILE

	€
TARTE TATIN** <i>di porri con formaggio fresco</i> *1-3-4-7-8-9-10	13
ESCARGOT ** <i>à la Bourguignonne</i> <i>prezzemolo aglio olio burro 12pz.</i> *1-7-12	24
TAGLIOLINO ALL'UOVO ** <i>con ragù bianco di coniglio</i> *1-3-7-8-10-12	18
MAGRET DE CANARD (<i>petto d'anatra</i>) ** <i>con soffice di patate e salsa al porto</i> *1-6-7-9-10-12	20
AGNEAU MOELLEUX (<i>morbido di agnello</i>) ** <i>con carciofi</i> *1-3-7-9-10-12	20
Selezione di formaggi	15

IN DEGUSTAZIONE A SCELTA PER L'INTERO TAVOLO

*quattro portate, escluso petto d'anatra extra a € 15,
con dessert € 50 a persona escluso bevande e coperto*



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

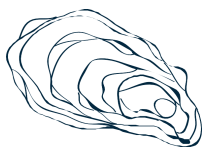
Non si garantisce la possibilità di cambiare gli ingredienti che compongono le nostre portate se non per esigenze di approvvigionamento

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 frittiture.

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

