

Crudo mare

Scampo	6/cad.
Scampone	8/cad.
Gambero rosso	6/cad.
Ostrica Maison Gillardeau	6/cad.

Caviale - selezione Rossini

Servito con burro alle alghe e blinis (1, 3, 4, 7, 12)

Black Label 10gr	29
Caviale ottenuto dallo storione Dauricus Schrenkii. Consistenza cremosa, sapore delicato con accenno di noce.	
Gold Selection 10gr	37
Caviale ottenuto da 20 storioni Dauricus Schrenkii su 100. Tonalità dorata, croccante, sapore medio intenso che ricorda la nocciola.	
Oscietra Gold 10gr	44
Caviale ottenuto dallo storione Gueldenstaedtii. Intenso profilo aromatico con sentori di noci ed un'equilibrata acidità. Consistenza burrosa e tonalità dorata.	

Antipasti

Carpaccio di pescato, agrumi e olio alle erbe (4, 12)	22
Tartare di ricciola in giardiniera (4, 9, 12)	22
Zuppa di cozze, aglio e olio al prezzemolo (2, 4, 9, 12, 14)	16
Focaccina, gambero rosa, stracciatella e mandorle (1, 2, 7, 8, 12)	18
Tartare di pomodoro, pane e friggitelli (1, 3, 7, 12)	15
Baccalà alla pizzaiola (1, 4, 9, 12)	14
Maialino, caciocavallo e origano (3, 7, 9, 12)	16
Frittura di totanetti locali (1, 14) secondo disponibilità giornaliera	14

Primi

Tubettino in zuppa ai piccoli pesci di scoglio (1, 4, 9, 12)	20
Linguina, vongole veraci, limone e lupini (1, 4, 9, 12, 13, 14)	24
Risotto, patate e cozze (4, 7, 9, 12, 14) <i>minimo per due persone</i>	22
Fettuccia all'Astice (1, 4, 7, 9, 12, 13, 14)	26
Spaghettoni, ricci di mare e alghe (1, 4, 9, 12)	25
Orecchietta, pomodoro datterino, caciocavallo e rucola (1, 3, 7)	18

Cottura alla brace Josper

Ventresca di tonno e insalatina mediterranea (4, 8, 12)	24
Polpo verace e insalatina mediterranea (8, 9, 12, 14)	26
Scampone reale (2, 7)	16/cad.
Gambero rosso 1° scelta (2, 3, 7, 12)	9/cad.
Pescato del giorno (4, 12)	7,5/100 g
Astice e bernese (2, 3, 4, 7, 12)	44
Rombo e patate (4, 7, 9, 12, 14) <i>1,2 kg consigliato per due</i>	76
Pescatrice, fave e bietola (1, 4, 7, 9, 12)	26
Manzo, nocciola e lattughino (7, 8, 9, 12)	29