

MENU DEGUSTAZIONE

Servito per l'intero tavolo € 60

Piovra° croccante con dadolata di patate e maionese al dragoncello

Capasanta° all'Arcadia con polentina morbida

Il nostro gransoporo in cocotte

Prosecco extra dry Biasiotto

-

Risotto con scampi° ed erbe di campo

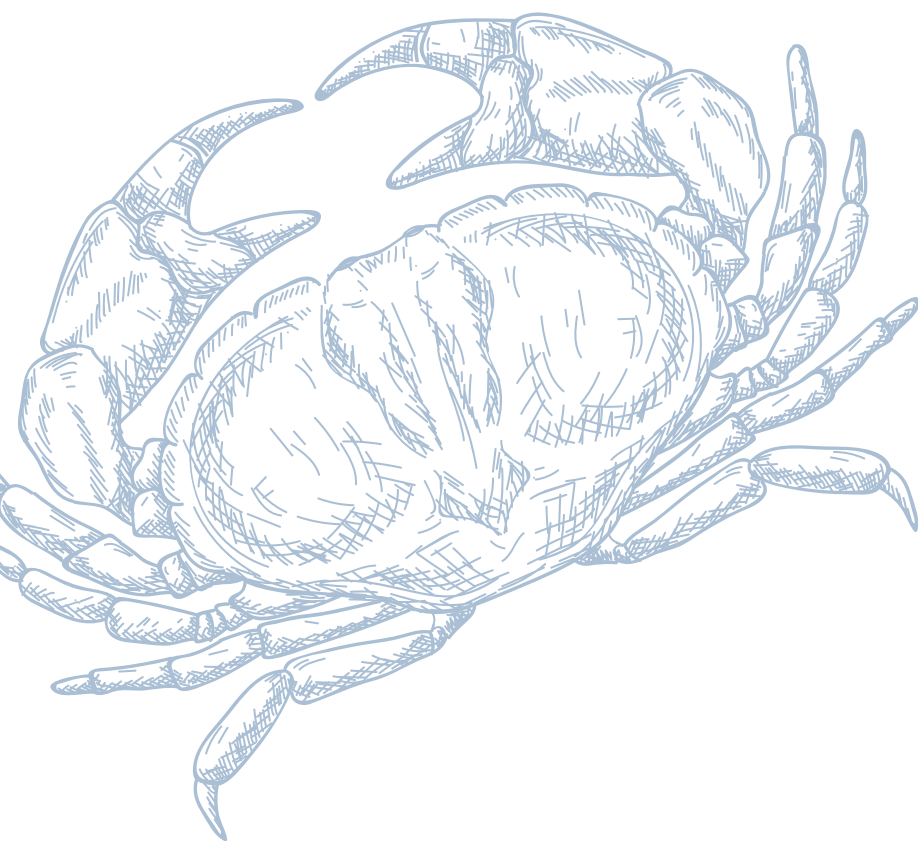
Vermentino Belvento

-

Il trancio al forno in base al pescato del giorno con i suoi contorni

-

Il dessert a scelta



GLI ANTIPASTI

- CRUDO -

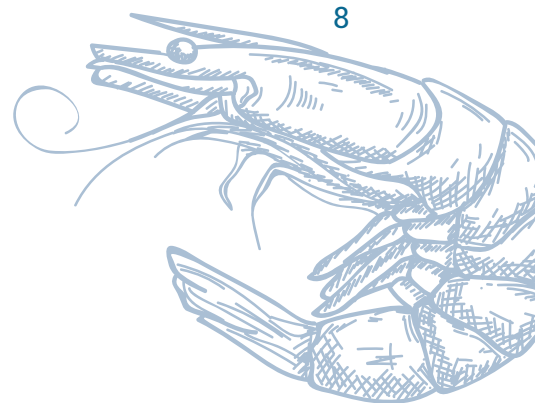
Gli scampi° della Sardegna conditi con l'olio del Frantoio di Riva del Garda (2)	20
La tartare di gobbetti° (gambero rosa della Sardegna), piselli freschi, salsa yuzu e pane Guttiau (1,2)	22
La tavolozza del crudo° composta da 6 elementi con le sue guarnizioni (1,2,4,6,8,14)	28
La selezione di ostriche con marmellata di cipolla di Tropea (2,14)	(al pezzo) 4

- COTTO -

Granchio* reale su julienne d'asparagi marinati con citronette al lime (2,5,8)	22
Piovra° croccante con dadolata di patate e maionese al dragoncello (1,5,6,8,9,14)	16
Calamaretti° spillo su crema di topinambur, quinoa croccante e gocce di colatura di alici (1,5,8,9,14)	14
Il nostro gransoporo° in cocotte (2,5,6,8)	18
Capasante° all'Arcadia con polentina morbida (1,5,7,8,9,14)	14

- IN ALTERNATIVA -

Il prosciutto di suino grigio Toscano con giardiniera di Morgan (12)	12
Battuta di manzo fassona piemontese "La Granda" 120gr Presidio slow food (1,3,6,8,9,10,12)	13
Le verdure pastellate con salsa agrodolce (1,5,6,8,9)	8



IL RISO E LA PASTA

- A BASE DI PESCE -

Risotto con scampi° ed erbe di campo (per minimo due persone) (2,4,5,7,8,9,12)	15
Spaghetto artigianale con riccio° di mare ed asparagi (2,4,9,14)	14
Agnolotti di merluzzo° fresco, finocchietto e agrumi su passatina di piselli (1,3,4,9)	14
Gnocchetti fatti in casa con coulisse di pomodoro, ragout d'astice° e basilico (1,2,3,4,7,8,9,11)	17

- IN ALTERNATIVA -

Tortelli ripieni al cacio e pepe saltato con burro nocciola (1,3,5,6,7,8,9)	10
---	----

Curiosità

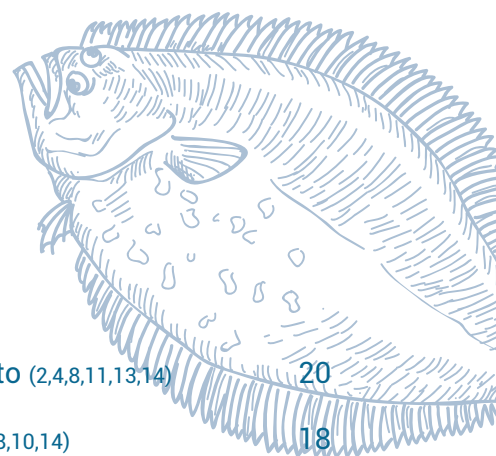
IL GRANCHIO REALE DELL'ALASKA

I crostacei dell'Alaska sono particolarmente richiesti dai mercati ittici di tutto il mondo. E non a caso. Infatti, il Mare di Bering e il Golfo di questo straordinario Stato dalle acque fredde e pulitissime sono tra i più produttivi, grazie ai ricchi nutrienti che proprio le sue acque contengono.

Il Granchio Reale, come viene chiamato da noi, in Italia, è piuttosto grande.

Il suo peso si aggira mediamente intorno ai 3/5 Kg ma può raggiungere anche i 12 Kg!

LA PIASTRA, IL FORNO, IL FRITTO O IL VAPORE



- IL PESCE -

Al vapore... nel bamboo.

Cilindri di sogliola, gamberi°, scampi° e trancio di pesce in base al pescato (2,4,8,11,13,14) 20

Calamari nostrani° con crema di zucchine al basilico e verdure saltate (5,8,10,14) 18

Il nostro fritto con calamari cacciaroli°, scampi°, mazzancolle e verdure pastellate (1,2,4,5,6,8,9,10,11,14) 20

Il miglior pescato da noi proposto al sale/al forno/alla piastra (4,5,8,9,12) all'etto 7,5

- IN ALTERNATIVA -

Filetto di manzo 250 gr alla griglia con i suoi contorni (5,10) 22

Costolette d'agnello alla brace con i suoi contorni (5) 18

Domenica in famiglia

48 Euro

Un menù completo a prezzo fisso per vivere insieme la giornata di festa, mangiando le nostre grandi specialità con un prezzo speciale. Vi serviremo un assortimento di antipasti, freddi e caldi, tra i quali il nostro famoso gransoporro al rosmarino. Seguirà un primo piatto, un pesce della tradizione o il fritto misto, con i nostri contorni di stagione. Dessert, acqua, vino e caffè inclusi nel prezzo.

Per i nostri ospiti più giovani:

GRATIS fino a 6 anni (1 ogni 2 adulti). Servizio di animazione per i più piccoli!
