

GLI ANTIPASTI

CRUDO

Gli scampi° crudi conditi con l'olio del Frantoio di Riva del Garda	21
La tavolozza del crudo composta da 6 elementi° tra crostacei e carpacci in base al pescato	28 4,5
Le ostriche al pezzo	

COTTO

L'insalata di gamberi* scottati, con pomodorini, papaya ed emulsione di senape al rosmarino	16
Il nostro gransoporo in cocotte al rosmarino	20
La piovra scottata su fagiolini alla ligure	16
Le mazzancolle nostrane con leggero guazzetto e basilico	16

SE NON PESCE

Jabon de Bellota 100% iberico gran reserva tagliato a macchina con giardiniera di Morgan	25
--	----

IL RISO E LA PASTA

Gnocchetti fatti in casa con il nostro gransoporo	16
Mezzo pacchero del pastificio Mancini con ragout d'astice e pomodorini al basilico	20
Spaghetti Mancini con vongole e bottarga di Muggine	16
Risotto alla veneziana con seppie e bisi (min 2 persone)	16

° Prodotti sottoposti ad abbattimento rapido * Ingredienti di origine congelata o surgelata, in relazione all'epoca stagionale. Per gli allergeni richiedete al personale di sala la scheda di ogni piatto.

SE NON PESCE

Gnocchi fatti in casa con dadolata d’asparagi verdi e bianchi 12

ALLA ROBATAIAKY (LA NOSTRA GRIGLIA)

Granchio reale dell’Alaska con verdure alla catalana	30
La ricciola scottata servita con pomodoro cuore di bue alla pizzaiola	22
Il fritto dell’Adriatico servito con verdure di stagione	20
Il miglior pescato in base al mercato da noi proposto	8 euro all’etto

SE NON PESCE

Filetto di manzo 250 g. alla griglia con i suoi contorni	22
Costolette d’agnello° alla brace con i suoi contorni	20

MENU DEGUSTAZIONE

Servito per il tavolo intero - Euro 60 per persona	
Insalata di gamberoni con emulsione di senape al rosmarino	Prosecco extra dry
Il gransoporo° in cocotte al rosmarino	
Il risotto alla veneziana con seppie e bisi	
Il trancio di ricciola con pomodoro cuore di bue alla pizzaiola	
La nostra Paris- Brest alla nocciola	

° Prodotti sottoposti ad abbattimento rapido * Ingredienti di origine congelata o surgelata, in relazione all'epoca stagionale. Per gli allergeni richiedete al personale di sala la scheda di ogni piatto.

