|  |  |
| --- | --- |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| Le ostriche al pezzo |  |

 | 284,5 |
| **COTTO** |  |
| L’insalata di gamberi\* scottati, con pomodorini, papaya ed emulsione di senape al rosmarino  | 16 |
| Il nostro gransoporo in cocotte al rosmarinoLa piovra scottata su fagiolini alla ligureLe mazzancolle nostrane con leggero guazzetto e basilico | 201616 |
| **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 |
| Spaghetto Mancini con vongole e bottarga di MuggineRisotto alla veneziana con seppie e bisi (min 2 persone) | 1616 |
|  |  |
| **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 verdurine alla catalana  | 30 |
| La ricciola scottata servita con pomodoro cuore di bue alla pizzaiola  | 22 |
| Il fritto dell’Adriatico servito con verdurine 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 |  |