

H I R E S

H I G H R E S T A U R A N T

Antipasti

CRUDO DI MARE (TARTARE, CARPACCI E CROSTACEI) (2, 4)	€ 45
CRUDO DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA E VARIAZIONE DI POMODORI (2, 7)	€ 28
RICCIOLA AFFUMICATA, LATTUGA E MELA VERDE (4)	€ 20
MINI WRAP DI INSALATA DI POLPO TIEPIDO (1, 9, 14)	€ 20
SEPPIA ALLA DIAVOLA, CREMA DI DATTERINI AFFUMICATA E CAROTE (14)	€ 20
OCCHI DI CANNA FRITTI, MAIONESE AL POMODORO E ARANCIA (1, 3, 14)	€ 20
OSTRICHE (1, 14)	€ 7
TARTARE DI MANZO, PANZANELLA E GELATO AL BURRO SALATO (1, 7, 9)	€ 22

Primi Piatti

CAPPELLACCI DI ASTICE, BUFALA E LIMONE (1, 2, 3, 7)	€ 32
LINGUINE AI RICCI DI MARE (1, 14)	€ 30
RISOTTO AI CROSTACEI (1, 2, 7)	€ 30
FUSILLONE CON POLIPETTI, GENOVESE DI PREZZEMOLO E PINOLI (1, 7, 14)	€ 24
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI AFFUMICATE (1, 14)	€ 24
RAVIOLI DI FARAONA E PARMIGIANA FLUIDA (1, 3, 7)	€ 20

ALLERGENI: 1: GLUTINE/CEREALI – 2: CROSTACEI – 3: UOVA – 4: PESCE – 5: ARACHIDI
6: SOIA – 7: LATTE/LATTOSIO – 8: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI
9: SEDANO – 10: SENAPE – 11: SESAMO – 12: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE
SUPERIORE A 10MG/KG – 13: LUPINI – 14: MOLLUSCHI

Secondi Piatti

CATALANA DI GAMBERI ROSSI E SCAMPI (2, 9, 10)	€ 45
DENTICE AL SALE AROMATIZZATO E CAPONATA SCOMPOSTA (1, 4)	€ 36
RICCIOLA ALLA BRACE IN GUAZZETTO ESTIVO (4)	€ 35
POLPO ARROSTITO, MISTICANZA, SALSA BBQ E PESCHE PICCANTI (14)	€ 28
CUBE ROLL DI MANZO, PATATE E YOGURT (7, 9)	€ 30

Dessert

ASSOLUTO DI CIOCCOLATO (1, 3, 7)	€ 14
CREMA CATALANA ALL'ANANAS CON BISCOTTO AL ROSMARINO (1, 3, 7)	€ 14
RICOTTA E VISCIOLE (1, 3, 7)	€ 14
VARIAZIONE DI PESCHE, CRUMBLE DI MANDORLA E GELATO ALLO YOGURT E FAVA TONKA (1, 3, 7, 8)	€ 14
GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE (3, 7, 8)	€ 10
FORMAGGI (7)	€ 20

MENÙ CENA



CARTA VINI



CARTA BAR

