

H I R E S

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

Antipasti

RICCIOLA AFFUMICATA, LATTUGA E MELA VERDE (4)	€ 20
CRUDO DI MARE (TARTARE, CARPACCI E CROSTACEI) (2, 4)	€ 45
CAPRESE (MIX POMODORI, GEL BASILICO, BUFALA E GELATO DI OLIO) (7)	€ 16
CRUDO DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA E VARIAZIONE DI POMODORI (2, 7)	€ 28
SEPPIA ALLA DIAVOLA, CREMA DI DATTERINI AFFUMICATA E CAROTE (14)	€ 20
TARTARE DI MANZO, PANZANELLA E GELATO AL BURRO SALATO (1, 7, 9)	€ 22
OCCHI DI CANNA FRITTI, MAIONESE AL POMODORO E ARANCIA (1, 3, 14)	€ 20
OSTRICHE (1, 14)	€ 7

Primi Piatti

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI AFFUMICATE (1, 14)	€ 24
PACCHERI AI CROSTACEI E POMODORINI CONFIT (1, 2)	€ 32
LINGUINE AI RICCI DI MARE (1, 14)	€ 30
RAVIOLI DI FARAONA E PARMIGIANA FLUIDA (1, 3, 7)	€ 22
RISOTTO ACQUERELLO AL PARMIGIANO, PEPPERONI CRUSCHI, LIMONE ED ERBE (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

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

Dessert

AGRUMI E RICORDO DI BABÀ (1, 3, 7)	€ 14
ALBICOCHE, FIORI DI SAMBUCO E CIOCCOLATO AL CARMELLO (7, 8)	€ 14
RICOTTA E VISCIOLE (1, 7)	€ 14
GELATO ALLO YOGURT E FAVA TONKA, GELÈE DI PESCA, CRUMBLE DI MANDORLA E PESCHE AL VINO (1, 3, 7, 8)	€ 14
CREME AU CITRON, FRAGOLE E BISCOTTO AL CIOCCOLATO SALATO (3, 7, 8)	€ 14
GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE (3, 7, 8)	€ 10
FORMAGGI (7)	€ 20

MENÙ CENA



CARTA VINI



CARTA BAR

