

Crudi

GRAN CRUDO IN DUE TEMPI (SELEZIONE DI OSTRICHE, CROSTACEI E TARTARE SERVITI AL NATURALE)
DAILY RAW FISH PLATTER (SELECTION OF OYSTERS, CRUSTACEANS, TARTARE)

€ 60

TARTARE DI SCAMPI E FOIE GRAS

SCAMPI TARTARE AND FOIE GRAS

€ 30

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI E CAVIALE

RED PRAWNS TARTARE AND CAVIAR

€ 40

TARTARE DI TONNO MEDITERRANEO

MEDITERRANEAN TUNA TARTARE

€ 24

CEVICHE DI RICCIOLA

AMBERJACK CEVICHE

€ 22

TARTARE DI MANZO BIO, UOVO, FIORI DI CAPPERI E CIPOLLA

BIO BEEF TARTARE, EGG, CAPERS FLOWERS, ONION

€ 24

	OSTRICHE*	OYSTERS*		CAVIALE	CAVIAR	
FINE DE CLAIRE			€ 6 PZ	10g ASETRA ADAMAS		€ 60
GILLARDEAU			€ 8 PZ	20g ASETRA ADAMAS		€ 120
BELON			€ 10 PZ	30g ASETRA ADAMAS		€ 180

* DISPONIBILITÀ SECONDO MERCATO
ACCORDING TO AVAILABILITY

SPECIAL CRÈME FRAÎCHE E CAVIALE + € 5

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.
FISH INTENDED FOR CONSUMPTION OF RAW OR PRACTICALLY RAW, HAVE BEEN SUBJECTED TO A PREVENTIVE REMEDIATION TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF REG. CE 853/2004, ANNEX III, SECTION VIII, CHAPTER 3, PART D, POINT 3.



Tempura

GAMBERI ROSSI

RED PRAWNS

€ 30

ASTICE

LOBSTER

€ 30

VERDURE

SEASONAL VEGETABLES

€ 15

OSTRICHE

OYSTERS

€ 30

SELEZIONE MISTA

SELECTION: PRAWN, LOBSTER, OYSTER, VEGETABLES

€ 30

Cream

CREMA DI CECI BIOLOGICI E ASTICE

CREAM OF BIO CHICKPEAS AND LOBSTER

€ 18

CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E OSTRICHE CROCCANTI

CREAM OF SAFFRON POTATOES AND CRISPY OYSTERS

€ 18



Main Course

COQUILLES SAINT JACQUES ALLA PROVENZALE
COQUILLES SAINT JACQUES IN PROVENZALE'S STYLE

€ 28

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA, SPINACI AL BURRO
SOLE "MUGNAIA" STYLE AND BUTTERED SPINACH

€ 30

TERRINA DI FOIE GRAS, PANE AI FICHI
FOIE GRAS, FIGS BREAD

€ 32

VITEL TONNÈ
VITEL TONNÈ

€ 25

ROAST BEEF BIO, PURÈ MAISON
BIO ROAST BEEF, MASHED POTATOES

€ 25

RIB EYE STEAK BLACK ANGUS, PANNOCCHIA AL BURRO SALATO
BLACK ANGUS RIB EYE STEAK, SALTED BUTTERED CORNCOB

€ 40

CARRÈ D'AGNELLO NEW ZEALAND, FAGIOLINI CROCCANTI
NEW ZEALAND LAMB CHOPS, CRISPY FRENCH BEANS

€ 34

PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.
FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS CAN CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION TO BE PROVIDED, ON REQUEST, BY THE STAFF ON DUTY.



Burger & Sandwich

					
					SMALL
TUNA BURGER	€ 26	CLUB SANDWICH	€ 22	€ 14	
<small>BURGER DI TONNO, POMODORI, LATTUGA, MAIONESE ALL'ANETO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA TUNA BURGER, TOMATOES, LETTUCE, DILL'S MAYONNAISE, CARAMELIZED RED ONION</small>		<small>POLLO BIO, BACON, LATTUGA, POMODORI, UOVA BIO CHICKEN, BACON, LETTUCE, TOMATOES, EGGS</small>			
CHEESE BURGER	€ 25	LOBSTER SANDWICH	€ 28	€ 18	
<small>ANGUS, CHEDDAR, POMODORI, LATTUGA, CETRIOLO MARINATO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA ANGUS BEEF, CHEDDAR, TOMATOES, LETTUCE, MARINATED CUCUMBER, CARAMELIZED RED ONION</small>		<small>ASTICE, BACON, UOVA, POMODORO, ICEBERG LOBSTER, BACON, EGGS, TOMATOES, ICEBERG LETTUCE</small>			
VEGGIE BURGER	€ 18	CRAB SANDWICH	€ 32	€ 22	
<small>BURGER DI CECI, POMODORI, LATTUGA, PANE INTEGRALE CHICKPEAS BURGER, TOMATOES, LETTUCE, WHOLEMEAL BREAD</small>		<small>GRANCHIO, LATTUGA, POMODORO, MAIONESE CRAB, LETTUCE, TOMATOES, MAYONNAISE</small>			
TRIS DI BURGER	€ 26				
<small>TONNO, KOBE E FOIE GRAS, VEGGIE TUNA, KOBE BEEF AND FOIE GRAS, VEGGIE</small>					

SU RICHIESTA È DISPONIBILE PANE PER CELIACI FATTO IN CASA
HOMEMADE GLUTEN-FREE BREAD IS AVAILABLE ON REQUEST



Salad

LOBSTER (ASTICE, BASILICO, CIPOLLA ROSSA, PATATE, POMODORINI DATTERINI)

LOBSTER (LOBSTER, BASIL, RED ONION, POTATOES, CHERRY TOMATOES)

€ 30

CRAB (GRANCHIO, PATATE, CAROTE, ZUCCHINE, MOSTARDA)

CRAB (CRAB, POTATOES, CARROTS, COURGETTES, MUSTARD SAUCE)

€ 38

CAESAR (POLLO BIO, LATTUGA, BACON, CROSTINI, SALSA CAESAR)

CAESAR (BIO CHICKEN, LETTUCE, BACON, CROUTONS, CAESAR DRESSING)

€ 18

NIZZARDA (TONNO FRESCO, FAGIOLINI, PATATE, UOVA, POMODORI, ACCIUGHE, OLIVE NERE)

NIÇOISE (FRESH TUNA, FRENCH BEANS, POTATOES, EGGS, TOMATOES, ANCHOVIES, BLACK OLIVES)

€ 22

WALDORF (SEDANO RAPA, MELA, YOGURT, NOCI)

WALDORF (CELERIAC, APPLE, YOGURT, NUTS)

€ 16



Dessert

Formaggi francesi

CAMEMBERT
TÊTE DE MOINE
COMTÉ CYCLAMEN 24 MESI
PONT-L'ÉVÊQUE
ROQUEFORT LE VIEUX BERGER

€ 26

SERVITI CON PANINI ALLE NOCI E UVETTE,
MIELE E COMPOSTE FATTE IN CASA
*SERVED WITH WALNUT AND RAISINS BREAD,
HONEY AND HOMEMADE COMPOTES*

CALDO-FREDDO DI TIRAMISÙ
HOT-COLD TIRAMISÙ

€ 14

CHEESECAKE, CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO
CHEESECAKE, WILD BERRIES CREAM

€ 14

CRÈME BRÛLÉE, NOCCIOLA, CARMELLO SALATO
CRÈME BRÛLÉE, HAZELNUT, SALTED CARAMEL

€ 14

PROFITEROLES, CIOCCOLATO E CREMA CHANTILLY
PROFITEROLES, CHOCOLATE AND CHANTILLY CREAM

€ 14

FRUTTI DI BOSCO E CRÈME FRAÎCHE
WILD BERRIES AND FRESH CREAM

€ 15

GELATI E SORBETTI MAISON
ICE CREAM AND SORBETS HOMEMADE

€ 12

UTILIZZIAMO SOLO FARINE, LATTE, UOVA BIOLOGICHE
WE ONLY USE ORGANIC MILK, EGGS AND FLOUR

