

Gli Antipasti

Starting with...

Gran Crudo di Pesci e Crostacei °*

The Great platter of Raw Fish and Crustaceans

€ 40

Tataki di Tonno con gelatina di Vitello,
Perle di Lime, maionese di Acciughe e polvere di Capperi °

Tuna Tataki with Veal jelly,
pearls of Lime, Anchovy mayonnaise and Capers powder

€ 23

Capesante scottate con pasta Kataifi, crema di Piselli
e crumble di Speck Altoatesino °

Seared Scallops with Kataifi Paste, Pea cream
and South Tyrolean Speck crumble

€ 28

Triglia Ripiena alla Ligure con Vongole e Carciofi
su Fregula alle piccole Verdure °

Ligurian Stuffed Mullet with Clams and Artichokes
on Sardinian Fregola with small Vegetables

€ 20

Sformatino di Zucchine nel suo Fiore
con fonduta al “San Stè” e Uovo morbido °

Zucchini flan in its flower
with fondue “San Stè” and soft Egg

€ 18

Ostriche Cadoret

Cadoret Oysters

€ 4 cad/each