

△ OSTRICHE OYSTERS

COPERTO 3,00 €
COVER CHARGE 3,00 €



TARBOURIECH GRAN CRU "LA PERLA DEL DELTA" N°2

ITALIA NORD - SACCA DEGLI SCARDOVARI.....7,00€

GRAND CRU OSTRA REGAL "SELEZIONE ORO" N°2

IRLANDA - BANNOW BAY.....7,00€

SPECIAL "UTAH BEACH" N°2

FRANCIA - BASSA NORMANDIA.....6,00€

*△ FRUTTI DI MARE SEAFOOD



Scampo / *Scampi*.....3,00€

Gambero Viola / *Purple Shrimp*.....3,50€

Capasanta Nostrana / *Scallop*.....4,00€

*△ SELEZIONE DI CRUDITÉS

Selezione di 3 Ostriche, 2 Scampi, 1 Gamberi Viola, 1 Canoce, 1 Capasanta, 3 Canestrelli,
1 Tartare o Carpacci del giorno

Selection of 3 Oysters, 2 Scampi, 1 Purple Shrimp, 1 Mantis Shrimp, 1 Scallop,

3 Queen Scallops, 1 Tartare or Carpaccio of the day.....45,00 €



TUTTI I MOLLUSCHI E I CROSTACEI CRUDI POSSONO ESSERE COTTI ESPRESSAMENTE PER VOI
EVERY RAW SHELLFISH AND CRUSTACEAN CAN BE PURPOSELY COOKED FOR YOU

TUTTO IL PESCE CRUDO PUO' VARIARE SU DISPONIBILITA' DEL MERCATO
OUR FISH SELECTION CAN CHANGE DEPENDING ON THE MARKET AVAILABILITY

△ **ANTIPASTI**
APPETIZERS



* Degustazione di Carpacci del giorno, Scampi, Gambero Viola
Selection of Carpaccios of the day, Scampi, Purple Shrimp22,00€

* Ostriche fritte con Spuma di Rafano e Zest di Lime
Fried Oysters with Horseradish Foam and Lime Zest.....18,00€

Baccalà Mantecato in purezza con Chips di Polenta
Our Traditional Cream of Codfish with Polenta Chips.....16,00€

* Roast Fish di Tonno con estratto di Rosmarino
Tuna Roast Fish served with Rosemary scented Olive Oil.....20,00€

✓ Polpettine di Cime di Rapa con Fonduta al Gorgonzola
Turnip tops croquettes with Gorgonzola Fondue14,00€



△ **PRIMI PIATTI**
FIRST COURSES

Spaghettoni "MONOGRANO FELICETTI" con Seppie al Nero
Black Squid ink Spaghetti By "MONOGRANO FELICETTI".....20,00€

Tortelli di Zucca, Caviale e Capesante
Pumpkin stuffed Tortelli, Caviar and Scallops.....22,00€

Pappardelle al Ragù di Lepre
Pappardelle with Hare Ragù.....20,00€

✓ Vellutata di fagioli con radicchio di Treviso fresco
Bean creamy soup with fresh Red Chicory from Treviso.....15,00€



✓ Carbonara al Tartufo nero Scorzone con scaglie di Cimbri di Fossa
Carbonara with "Scorzone" Black Truffle and Cimbri di Fossa Cheese Shaving.....20,00€

△ SECONDI PIATTI MAIN COURSES



- * Piovra con Cavolfiore in due consistenze e Limone
Octopus with Cauliflower in two consistencies and Lemon.....22,00€

- * Fritto di pesce con Calamari, Sogliola e Verdure
Mixed fried Calamari, Sole and Vegetables.....24,00€

- * Sgombro con Verdure a scottadito
Mackerel with mixed Vegetable Sauté.....22,00€

- Petto d'anatra con mele e noci
Duck breast with apples and walnuts24,00€

- Filetto di maiale con cardi e polvere di liquirizia
Pork fillet with cardoons and liquorice powder20,00€

▽ CONTORNI / SIDES



- Contorni di stagione
Seasonal Vegetables.....5,00€

△ DOLCI / DESSERT

- PANNA COTTA IN VASETTO con Caramello
Caramel PANNA COTTA in a jar.....8,00€

- * Gelato alla nocciola, morbido cioccolato al latte, pan di pistacchio,
biscotto al cacao, riduzione al vino rosso
**Hazelnut ice cream, creamy milk chocolate, pistachio sponge,
cocoa cookie, red wine reduction.....10,00€**

- TIRAMISU' "ESPRESSO"
"MADE-TO-ORDER" TIRAMISU.....8,00€

- Semifreddo Fiordilatte, Meringa alla francese,
Uva Fragola e Terra di Cioccolato
**Fresh Cream Parfait, French Style Meringue,
Fox Grape and Chocolate Crumble.....10,00€**

