

A' La Carte

*“A Tavola non c'è nulla
di più necessario del Superfluo”
Voltaire*

I Crù di Mare

Le nostre Proposte Selezionate per Voi

- **Ostriche Fine de Carantect n. 1 «Cadoret»** € 5,00 (pz.)
- **Ostriche Selvaggia** (*Prodotto Locale*) € 7,00 (pz.)
- **Ostriche Gillardeau n. 1 «Cadoret»** € 8,00 (pz.)
- **Ostriche Belon “000” «Cadoret»** € 8,00 (pz.)
- **Frutti di Mare Crudi** (*secondo disponibilità*) € 25,00
(*Ricci, Noci, Ostriche, Cozze Pelose, Allievi, Canolicchi*)
- **Ricci dell’Adriatico** (*Italia*) *secondo disponibilità* € 2,50 (pz.)
- **Ricci Bretagna** (*Francia*) *secondo disponibilità* € 5,00 (pz.)
- **Caviale di Storione, Imperial Iran Daria Gr. 30,
Burro della Normandia e Acciughe del Cantabrico** € 100,00
(*consigliabile per due persone*)
- **Caviale di Storione Ossetra Tzarsky Gr. 10,
Burro della Normandia e Acciughe del Cantabrico** € 35,00



Il Giro del Crudo**

€ 30,00

Dal Nostro Mare ... Pesci, Crostacei e Olio E.V.O. (1,2,3,4,7,11)

Mosaico d’Amare**

€ 22,00

*Tonno Rosso, Gambero di Mazzara del Vallo, Arancia alla Fiamma,
Ceviche, Caviale Asetra e Cappero di Pantelleria (1,2,4,6,12)*

La Millefoglie di Scampi Marinati al Sauternes**

€ 28,00

Nocciola, Porcini e Caviale Asetra (1,2,3,8,12)

Le Nostre Proposte...Calde

Itinerario del Gusto

Tre Proposte Calde a Mano Libera

€ 33,00

Polpo di Scoglio**

*Bouillabaisse di Peperoni del Piquillo e 'Nduja, Anchoiade, Chimichurri e
Misticanza Croccante (1,2,3,4,12,15)*

€ 20,00

Triglia in Tortiera**

Il suo Fondo, Basilico, Foglia d'Ostrica e Crumble di Erbe Marine (3,4,7,8,10,16)

€ 20,00

Mazzancolla**

*Bagna Cauda Leggera, Nocciole Avellane Tostate, Salsa di Tarallo Pugliese e
Caviale di Balik (1,2,8)***

€ 20,00

Baccalà Lomo in Doppia Cottura**

Broccolo Romanesco, Vongole, Peperone Verde e Remoulade (4,6,12,14)

€ 20,00

Seppia**

Patata, Fondente di Reggiano 36 mesi e Tartufo Nero Pregiato (1,8,15)

€ 20,00

Carpaccio di Wagyu A5 Hokkaido**

Nocciole, Scalogno alla Brace, Frutti Rossi e Vinaigrette di Frutta Secca (5,6,8,10,12)

€ 38,00 *(consigliato per due persone)*

Il Carciofo in Tre Cotture

*Laccato all'Olio di Lamponi, Patata alla Cenere, Pomodoro del Piennolo e
Ristretto di Bufala (1,6)*

€ 18,00

Guancia di Manzo 72 ore ** (9,12)

Batata Dolce, estratto di Lattuga e Jus di Manzo

€ 20,00

Primi

Spaghettone Affumicato ai Tre Caviali

*Scampi Marinati al Tosazu, Vaniglia, Caviale Asetra in Tre Consistenze (1,2,6,7)***
€ 30,00

Fusillone di Fara San Martino

*Polpa di Riccio, Burro d'Alpeggio, Acciughe del Cantabrico e Tarallo (1,7,16)***
€ 25,00

Linguina Trafila in Oro Valentini

*Aglione e Olio, Ostrica Gillardeau, Pesto di Salicornia, Essenza di Violetto e Limone (1,4,14)***
€ 25,00

La Pasta Maritata

*Scampi, Fagioli Cannellini di Faeto e Polpa di Riccio (1,2,9,12)***
€ 25,00

Lingotti Tirati a Mano

*Scampi Cotti e Crudi, Salsa di Crostacei alla Rossini e Salvia Croccante (1,2,3,6,7)***
€ 25,00

Riso Selezione Acquerello

*Gambero Rosso, Mandorle di Toritto Pralinate, Bisque d'Astice,
Salsa Kaeshi, Basilico e Bottoni di Melanzana (2,4,6,8,12)***
€ 25,00

Bottone alla Genovese

*La sua Farcia e Salsa di Provola di Agerola (1,3,6,7)***
€ 25,00

Pacchero di Gragnano allo Scarpariello

*Pomodoro del Piennolo Mantecato, Burro, Parmigiano 36 Mesi, Basilico e Pepe (1)***
€ 20,00

Candele Spezzate di Gragnano

Ragù di Podolica Lenta Cottura e Caciocavallo Garganico (1,7)
€ 25,00

I Secondi

Pesci e Crostacei

Ombrina di Amo al Fumo**

Sedano rapa, rabarbaro e Insalatina di Finocchi e Fagiolini (1,4, 9)

€ 28,00

Branzino**

Topinambur in Due Consistenze, Olio di Sponsale allo Zafferano e Panzanella di Pomodoro Invernale (1,4)

€ 28,00

Rombo Chiodato in Tempura Leggera**

Zucca, Arancia, Polvere di Capperi di Pantelleria e Caviale di Balsamico (1,2,4,6)

€ 30,00

Astice al Burro Nocciola

Bisque allo Yuzu e Cannellone alla Nerano (2,7)

€ 50,00

Le Carni

Coppa di Maialino Iberico Marinato**

Senape di Dijon, Miele, Teriyaki e Spinacino (6,10)

€ 28,00

Agnello Garganico in Due Servizi**

In Crosta di Caffè e Pepe di Kerala, Olandese al Riccio di Mare e Castagna Glassata (3,12)

€ 30,00

Filetto alla Wellington**

Purè di Patate alla Robuchon e Salsa al Moscato di Trani (1,3,7,9,10,12)

€ 60,00 (consigliato per due persone)

Selezione di Formaggi

Con Mostarde, Miele e Frutta Secca (1,7,8)

Selezione di 4 Tipologie

€ 20,00

Selezione di 6 Tipologie

€ 25,00

Formaggi di origine Regionale, Nazionale ed Estera secondo stagionalità.

Selezione di Pescato Giornaliero

- Frittura Mista di Paranza	€ 60,00 /al Kg
- Pesce Pescato di Mare	€ 70,00 /al Kg
- Astici Canadesi Vivi	€ 80,00 /al Kg
- Mazzancolle “Gamberi Locali”	€ 70,00 /al Kg
- Tonno Rosso Fresco (<i>secondo disponibilità</i>)**	€ 80,00 /al Kg
- Gamberi Rossi Prima Scelta**	€ 100,00/al Kg
- Scampi Locali Freschi Prima Scelta**	€ 100,00/al Kg
- Astice Locale Vivi	€ 140,00/al Kg
- Cicale Greche Vive	€ 150,00/al Kg
- Aragoste Locali Vive	€ 160,00/al Kg

Dessert

Gran Soufflè

Cioccolato Valrhona 72%, Gelato alla Nocciola e Panna al Cucchiaino

(consigliato per due persone) (1,3,7,8)

€ 30,00

La Caffettiera

Caffè Arabica, Cioccolato, Nocciole e Mascarpone (1,3,7,8)

€ 14,00

Craquelin

Gran Bignè, Meringa, Cioccolato Valrhona 53% e Mandorle di Toritto Pralinate

€ 14,00 (1,3,7,8,12)

Millefoglie**

Crema Pasticcera, Amarene e Frutti di Bosco (1,3,7,8)

€ 14,00

Il Riccio dello Chef**

Gelato al Riccio di Mare, Salicornia Ghiacciata

Spugna di Focaccia e Crumble di Tarallo Pugliese (1,7,8,14)

€ 16,00

Tarte Tatin

Mela Annurca e Gelato alla Vaniglia di Tahiti (1,3,7,8)

€ 14,00

Il Babà Classico**

Rum, Crema Inglese, Panna e Amarena (1,3,7)

€ 14,00

I Nostri Gelati Artigianali**

(Nocciola, Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio) (7,8)

€ 12,00

I Sorbetti**

(Limone, Pompelmo Rosa, Frutti Rossi) (1,7,8)

€ 6,00

Caffè € 3,50

Selezione di Vini

DOLCI CONSIGLI

- ESTASI – MOSCATO DI TRANI – PASSITO LIBERTY – FRANCO DI FILIPPO.

- DONNA CARLOTTA ROSSO DOLCE 2009 - TENUTE CHIAROMONTE

€. 8,00

PASSITO DI PANTELLERIA – BEN RYE' 2022 – DONNAFUGATA

MUFFATO DELLA SALA - CASTELLO DELLA SALA 2011 – ANTINORI.

DON PEDRO XIMENEZ – VINO DULCE DE PASAS - COSECHA 2016.

- PICOLIT – VINO DELLA CASA – JERMANN 2015.

- ANSELMI – I CAPITELLI 2015.

- MACULAN - TORCOLATO 2012

€. 12,00

DOMAINE DE CARBONNIEU – SAUTERNES 2016

- KRACHER – WEINLAUBENHOF – BEERENAUSLESE CUVÉE 2013

- DON PEDRO XIMENEZ – TORO ALBALA' GRAN RESERVA 1999.

- IL BORRO OCCHIO DI PERNICE – VIN SANTO DEL CHIANTI 2014

€. 18,00