

## Antipasti

Code di Gambero, Bisque di Crostacei al Latte di Cocco, Coriandolo e N'Duja.<sup>2,9</sup>

19,00

Calamari scottati, Crema di Lentichie e Caviale di Aringa Affumicato.<sup>14</sup>

19,00

Polipo alla piastra, Purè di Carote e Zenzero.<sup>14</sup>

20,00

Porro alla brace, Cardoncelli, Salsa al Burrò Bianco e Tartufo Nero.<sup>7</sup>

17,00

Carpaccio di Fassona marinato, Finferli, Fondo di Vitello e Olio al  
Prezzemolo.<sup>9</sup>

19,00

## I Crudi di Pesce:

Degustazione di Crudo di Pesce.<sup>2,4,6,14.</sup>

45,00

Tartare di Tonno Rosso.<sup>4</sup>

22,00

Tartare di Ricciola.<sup>4</sup>

22,00

Gambero Rosso del Mediterraneo.<sup>\*2</sup>

12/15 € cad.

Gambero Viola del Mediterraneo.<sup>\*2</sup>

12/15 € cad.

Scampo del Mediterraneo.<sup>\*2</sup>

18/25 € cad.

Ostrie.<sup>14</sup>

(tipologia in base a disponibilità)

5 € cad.

\*il prezzo varia in base alla dimensione del crostaceo disponibile.

## Primi

Linguine “Senatore Cappelli” con Vongole, Crema di Spinacino e Bottarga di Muggine.<sup>1,14</sup>

20,00

Tortello alla Genovese di Ventresca di Tonno, in Guazzetto di Mare.<sup>1,4,5</sup>

20,00

Casarzeez con Patatz, Frutti di Mare erudi e cotti.<sup>1,4</sup>

25,00

Gnocchi di Castagne con Guanciaze, Fondo di Vitello, Finferli e Parmigiano Reggiano sifonato.<sup>1,5,7,9</sup>

19,00

Risotto “Acquerello” allo Zafferano, mantecato con Parmigiano Reggiano dell’Appennino Modenese e foglia d’Oro.<sup>7,9</sup>

(minimo 2 persone)

28,00 p.p.

## Secondi

Pescato del Giorno, Indivia Belgica scottata, Salsa Olandese sifonata.<sup>4,5,7</sup>

27,00

Baccalà, Crema di Patate, Acqua di Peperoni alla brace e Crumble di Noci salato.<sup>4,7,8</sup>

26,00

Tonno Rosso scottato, Cavolo Nero, Cipolle caramellate e Fondo di Vitello.<sup>4,9</sup>

27,00

Stinco d'Angello c.b.t. e Millefoglie di Patate.<sup>7,9</sup>

26,00

Petto di Faraona, Purè di Castagne e Fichi.<sup>9,7</sup>

25,00