

Antipasti

Mare

Arancino al nero di seppia

ripieno di ragout ristretto di salsiccia, su vellutata di erbe spontanee selvatiche julienne di calamaro saltato e alghe biologiche irlandesi (A,G,C,P)

U Cannolo

Cannolo croccante in foglia di pane bianco stirato ripieno di chantilly di ricotta all'erba cipollina, spigola marinata al cedro, servito con salsa al Mango agrodolce (A,G,D)

Capesante

Saint George" scottate, su zuppetta di fungo Cardoncello e latte di cocco, china soffiata e ostia di pomodoro. (P,A)

Tartare di Tonno Mediterraneo

condito con salmoriglio all'olio del Garda nuvola di sedano, spicchetti di mela verde, con gelatina al Pompelmo rosa, servito su salsa di zucca (I,D)

Crudita' di mare

(secondo la disponibilita' del mercato)

- Ostriche bretoni (P) .
- Gambero rosso di Mazzara del Vallo (Sicilia) (B) .
- Gambero viola Sicilia (B) .
- Scampi Siciliani (B) .

Terra

Broccoletti e Caciocavallo

Flan di broccoletti e mandorle della Val di Noto, su due consistenze di caciocavallo Silano D.o.p. (G,C,H.)

Selezione di salumi nostrani

coppa e pancetta Piacentina, salame mantovano, crudo di parma speck dell'Alto Adige, con carciofi trifolati, pomodori secchi, olive Taggiasche sott'olio



Primi

Mare

Tortelloni del Cantabrico

tortelloni (home made) ripieno di burrata e acciughe del Cantabrico, bisque di gambero rosso con zafferano e caviale di aringa (A,B,C,F,G,D,)

Pasta con le sarde

(Bigoli artigianali,) con sarde di mare, finocchietto selvatico, pinoli, uvetta e pomodoro (alla vecchia maniera Siciliana)(A,C,D,H,)

Spaghetto al cotto e crudo di gambero rosso

spaghetto alla chitarra (home made) con cotto e crudo di gambero rosso (mazara del Vallo), la sua bisque su macco di fave e bottarga di Muggine (A,B,C)

Calamarata

(pasta tipica di Gragnano a forma di anello di calamaro), con capesante Americane mezzoguscio, scampi, gamberoni, calamari prodotto con tre tipi di pomodori (San marzano, pomodorini secchi, pomodorini canditi) min.. 2 pers. (A,B,P,D,)

Risotto alla ricotta di bufala

leggermente affumicata, colatura di alici di Cetara con battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo e tartufo nero (scorzone di Norcia) min.. 2 pers. (G,B,)

Terra

Tortelli di porcini e bagòss

burro e salvia ,serviti su crema di zucca delica(A, C, G,)

Sottobosco di Carnaroli

Mantecato con essenze del sottobosco, finito con corteccia di porcini, spugna di muschio edibile e ricotta stagionata (min. 2 persone) (G,C,A)



Secondi

Mare

Branzino in polvere di capperi

su Humus di cece nero della Murgia, verdure saltate e spaghetti di patate (A,M,D)

“Salame di pesce” (C.B.T)

prodotto con Salmone dell'Alaska, gambero e spigola in foglia di lattuga di mare, servito con brodetto di gambero di Sicilia, finito con cilindri di patata dolce al vapore (D,B,)

Tataki di tonno

marinato alla soia in panure di mandorle e pistacchi tostati, salsa di tonno al wasabi e patate dauphine (G,D,H,F,M,C)

Gran grigliata di pesce

(salmone, gamberone, scampo, filetto di branzino, calamaro)(B,D,P)

Fritto misto pesce

di paranza (A,B,D)



Terra

Filetto Irlanda alla rossini

(rivisitato), verdure saltate, e petali di tartufo nero (scorzona di Norcia) e patate dauphine (A,C,G,M)

Tagliata Pluma Iberica

aromatizzata con burro al rosmarino versato e patate al sesamo bianco e nero (A,C,G,M)

