

## 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, chinoa soffiata e ostia di pomodoro. (P,A)

#### Tartare di Tonno Mediterraneo

condito con salmoriglio all'olio del Garda nuvola di sedano, mela verde, pomodorini canditi e fior di capperi (I,D)

#### Burrata e Gamberi rossi

Burrata di Andria su gaspacho alle mandorle, crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo e Mandorle tostate (B,H,G)

#### Crudita' di mare

(secondo la disponibilita' del mercato)

Ostriche bretoni (P)

Gambero rosso di Mazara del Vallo (Sicilia) (B)

Gambero viola Sicilia (B)

Scampi Siciliani (B)

### Terra

#### Asparagi e Caciocavallo

Flan di asparago su due consistenze di Caciocavallo (G,C)

#### 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 al Broccolo di Custoza

e CastelMagno serviti su composta di pomodorini canditi (A, C, G,)

#### Risotto al pino Mugo e Borraggine

finito con nocciole delle Langhe tostate e gelato al parmigiano (min. 2 persone) (G,H,)



## Secondi

### Mare

Branzino in polvere di capperi  
su Humus di ceci e rape rosse, verdure saltate,  
spaghetti di patate e gel al basilico (A,M,D)

“Salame di pesce” (C.B.T)  
prodotto con Salmone dell'Alaska, gambero e spigola in foglia di lattuga di mare,  
servito su zuppetta alle mandorle di Sicilia, finito con  
cilindri di patata dolce al vapore (D,B,H)

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)

Polpo, cime di rapa e caciocavallo  
Polpo cotto a bassa temperatura, brasato al timo, cime di rapa ripassate e  
colatura di caciocavallo Silano Dop (P,G,A)

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 (scorzone 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)

