

Crudita'

Tartare di Tonno Mediterraneo

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

(secondo la disponibilita' del mercato)

Ostriche bretoni (P)

Mazzancolla del Mediterraneo (B)

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

Gambero viola Sicilia (B)

Scampi Siciliani (B)



Antipasti

Mare

Arancino al nero di Seppia

ripieno al ristretto di salsiccia, su vellutata di erbe spontanee selvatiche
julienne di calamaro saltato e Katsuobushi (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” alla plancia su soffice di patata alle cime di rapa,
salsa di parmigiano, cardoncello e peperone crusco (D,P)



Terra

Terrina di Zucca

Terrina di zucca, con Composta di funghi misti di bosco e
fonduta di Caciocavallo Silano d.o.p. (A,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

(home made) ripieno di burrata , acciughe del Cantabrico, bisque di crostacei 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 con colatura di gambero rosso

con cotto e crudo di rosso di Mazara e la sua bisque su macco di fave (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 all' acqua di pomodorino giallo

con infuso di fiori di camomilla, tonno Mediterraneo marinato a crudo e peperone crusco Senise min.. 2 pers. (D,G)

Terra

Ricordo di una carbonara

Tortello (home made), ripieno con guanciaie, tuorlo d'uovo cotto, pecorino di fossa, servito con demiglassa e polvere di burro
(A,C,G,F,)

Risotto al pistacchio D.o.p.

prosecco , salsa di rafano e gelato al parmigiano (min. 2 persone) (G,H.)



Secondi

Mare

Branzino in polvere di capperi

Branzino in polvere di capperi ,salsa di topinambur,
polenta di castagne, vegetali scottati e patate douchine

(A,D,G)

“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 ,vegetali scottati e patate dauphine (G,D,H,F,M,C)

Polpo e pastinaca

Polpo cotto a bassa temperatura, brasato al timo, pastinaca allo zenzero,
cime di rapa e cialda di caciocavallo Dop (D,G)

Gran grigliata di pesce

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

Terra

Filetto Irlanda alla rossini

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

Tagliata Pluma Iberica

moussoline di patate ratte ,demi glace di midollo,
vegetali scottati e povere di burro e salvia (G,F)

