



Gentile Ospite,

La ringraziamo per aver scelto il nostro locale. Da parte nostra cercheremo di fare il meglio per soddisfare i Suoi desideri. Ci siamo organizzati per consentirLe una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici che, sappiamo, possono provocare in persone sensibili reazioni indesiderate e fastidiose. Disponiamo di un "elenco allergeni" per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo.

Inoltre la sicurezza alimentare dei nostri prodotti è garantita dal rispetto delle norme CE 854 del 2004 e HACCP.

In mancanza di prodotto fresco gamberi, scampi, calamari, potrebbero esser abbattuti a bordo.

Buon appetito!



Plateau di ostriche da comporre:

<i>Concave di Bretagna "Gigas"</i>	€ 4,00 l'una
<i>Concave di Bretagna "Fine Binic Selvaggia n.3"</i>	€ 4,00 l'una
<i>Concave d'Oleron "Special de Claire n.3"</i>	€ 4,00 l'una

Antipasti

<i>Insalatina di polpo e seppie con lime e pinoli tostatati</i>	€ 16,00
<i>Gamberi in pasta kataifi con crema allo zenzero fresco</i>	€ 18,00
<i>Tapas di baccalà al prosecco con polentina allo zafferano e tartufo nero estivo</i>	€ 18,00
<i>Involtini di pasta fillo con verdure di stagione e pecorino di Pienza</i>	€ 15,00

Primi

<i>Tagliolini al nero di seppia di Campofilone con gamberi e calamari e passatina di pomodoro di San Marzano</i>	€ 20,00
<i>Ravioli fatti a mano ripieni di pesce San Pietro con frutti di mare e bottarga di muggine</i>	€ 22,00
<i>Paccheri con ragout di tonno, melanzane, olive nere e concassé di pomodoro</i>	€ 20,00
<i>Fusilli lunghi stirati a mano della Fabbrica di Gragnano con matriciana estiva</i>	€ 18,00

*nei nostri piatti potrebbe esserci traccia di ingredienti allergenici , chiedere al personale di sala "elenco allergeni"



Secondi

<i>Fritto misto croccante (calamari, scampi, gamberi, acciughine) con verdure in tempura</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Trancio di tonno fresco in crosta di semi di papavero con riduzione di marsala e zucchine in scapece</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Trancio di morone al vermentino con macedonia di verdure</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Filetto di manzo con confettura di cipolla di Tropea, spinaci e porro</i>	<i>€ 24,00</i>

Dolci

<i>Cupola fondente con cremoso al cioccolato e lamponi freschi</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Semifreddo alla panera</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Parfait alla pesca con cuore di zibibbo</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Crostatina di pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco</i>	<i>€ 9,00</i>

*nei nostri piatti potrebbe esserci traccia di ingredienti allergenici , chiedere al personale di sala "elenco allergeni"