

MENU' ALLA CARTA

ANTIPASTI CRUDI

L' OSTRICA KRYSTALE...

Normandia – Francia

croccante, mediamente sapida, spiccata dolcezza (14)

€6

SASHIMI...DI SPADA

Fettine di spada marinate,

limone, olio di salicornia,

polvere di salvia e maionese al cren (4, 10)

€ 16

SINFONIA D'ESTATE.....

5 crudi del giorno

con abbinamenti creativi (2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

€30

ANTIPASTI COTTI

PEPATA DI COZZE (1 kg)...

con olio, limone, aglio e pepe (12, 14)

€14

COZZE RUSTICHE (1 kg)...

con salsa al pomodoro e pane grattugiato (1, 2, 4, 14)

€16

IL CICHETTO VENEZIANO..-

*Baccalà mantecato su polenta abbrustolita, seppie al suo nero
su crema di patate e porri, gamberi in saor (1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)*

€15

IL POLPO... ALLA LUCIANA ...

Polpo in sauté alla Luciana

con salsa di pomodoro, patate, olive taggiasche e capperi (4, 9, 14)

€18

IL GRATINATO...cappasanta, canestrelli e cappelunghe (1, 14)

€15

I COLORI DEL MARE

orata e branzino mantecati, scampi, gamberoni e catalana tiepida

di mare con seppie, gamberi e polpo (2, 3, 4, 9, 10, 12, 14)

€24

PRIMI PIATTI

1 PACCHERI...

con cappesante e porcini (1, 2, 4, 7, 14)

€18

1 FUSILLONI...

mantecati con crema di pistacchio, cremoso di bufala,

dadolata di gamberi Sicilia crudi (1, 2, 4, 7, 8)

€18

1 BIGOLI...AL CACIO E PEPE...

mantecati con pecorino, pepe,

cozze e lime (1, 2, 4, 7, 14)

€16

LE BAVETTE...CREMOSE...

mantecate con bisque d'astice, polpa di granchio blu

e pomodorini (1, 2, 4, 7, 14)

€22

IL RISOTTO DELLO CHEF...

riso carnaroli "la Fagiana"

con misto di mare, fiori di zucchine,

crema allo zafferano e pinoli croccanti (2, 4, 7, 8, 14)

€18

SECONDI PIATTI

LE BOMBETTE...

*Polpette di rana pescatrice, lardo della Pedemontana e finferli
su purè di zucca e pesto alla salvia e nocciole (1, 4, 7, 8)*

€24

LA TAGLIATA DI SPADA...AI SAPORI MEDITERRANEI

*spada agli aromi con patate al forno,
pomodorini, olive e capperi (4, 7)*

€24

IL TONNO...ALLA FINTA BRACE...

*filetto di tonno in crosta di cipolla "bruciata",
salsa d'aglio nero, crema di stravecchio del grappa,
nocciole tostate e olio all'alloro (4, 6, 7, 8)*

€24

EL FRITTOLIN...DI CAORLE...

*moscardini, calamari cacciaroli, canoce
seppie e mazzancolle (1, 2, 4, 10, 12, 14)*

€24

LA GRIGLIATA...

*Cappasanta. seppia, scampo, gambero,
tonno, spada e canestrelli (1, 2, 4, 10, 12, 14)*

€25

ALTERNATIVA DI...CARNE

GNOCCHI DI PATATE O PASTA

AL POMODORO €8.00

AL RAGU' DI MANZO €9.00

FILETTO DI MANZO

crema alla senape, speck croccante di bufalo , pinoli con patate al forno

€26

TAGLIATA DI MANZO (di filetto)

ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO

€24

CONTORNI

PATATE FRITTE (5) €4 - PATATE AL FORNO (5,8) €4

INSALATA MISTA €5 - VERDURE GRIGLIATE (5,8) €6

PER I PIU' PICCOLI...

COTOLETTA DI POLLO (fatta in casa)...con patate fritte (1, 3, 5, 10, 12)

€12

HAMBURGER DI MANZO (200gr.)...alla griglia con patate fritte (1, 5)

€15

WURSTEL ARTIGIANALE (200gr.)...alla griglia con patate fritte (1, 5)

€15

DOLCI

TIRAMISU' (1, 3, 7)

€6

BACIO DI VENERE

crema al mascarpone, scagliette di cioccolato,

granella di nocciole e amaretto (1, 3, 7, 8, 12)

€6

SEMIFREDDO ALLA LIQUIRIZIA

con brodetto di menta (7)

€6

LA MOUSSE...

mousse di cioccolato bianco, coulisse al mango, frutti di bosco,

scagliette di cioccolato bianco arrosto e meringa (7)

€7

IL TORTINO...CALDO

al cioccolato, semifreddo al mango e frutti di bosco (1, 3, 7)

ALLERGENI ALIMENTARI

Lista ingredienti alimentari che possono causare allergie o intolleranze alimentari

secondo il Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei, molluschi e prodotti a base di crostacei e molluschi

3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deewl Brasile, pistacchi)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
(in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

