

Lio Pellegrini

Aperitivi € 10 cad.

Franciacorta Brut

Gin Tonic (Gin Panarea - Tanqueray)

Hugo Spritz al Saint Germain

Moscow Mule

—••••• GIOVEDÌ 24 APRILE 2025 •••••—

Antipasti

Gran crudo di tonno, pesce spada, gamberi, scampi, alice, ricciola e ostrica. € 46

Insalata tiepida di aragosta al vapore, per due persone, con aceto balsamico. cad. € 46

Foie gras d'anatra, cotto in casa al torcione, pan brioche e le prime pesche al vino passito. € 34

Sei lumache fresche alla bouguignonne. € 29

Insalata di puntarelle, scampi nazionali, salmone, tonno e croccante di carciofi. € 32

Mozzarella calda di bulala, pomodoro, melanzana e scampi € 32

Caviale fresco sul purè caldo di patate e sull'uovo di Paolo Parisi leggermente strapazzato. € 58

Uovo fritto, cicorino fine al cipollotto, salsa al formaggio e punte d'asparagi. € 28

Sfogliatina tiepida di tonno marinato, acciughe e peperoni. € 30

Patata calda schiacciata, gamberi, calamaretti pennini, totani, pesto di olive e acciughe. € 33

*In ogni piatto presenza di uno o più allergeni tra quelli indicati
Si prega di segnalare allergie o intolleranze ad alcuni ingredienti.*

Elenco dei 14 allergeni identificati dal regolamento UE 1169/2011

1 pesci 2 molluschi 3 latticini 4 glutine 5 frutta a guscio 6 crostacei 7 arachidi 8 lupini 9 uova 10 solfiti 11 soia 12 sesamo 13 senape 14 sedano

Alcuni ingredienti contrassegnati con # potrebbero essere abbattuti per la conservazione secondo la normativa sanitaria.

Il prodotto pescato servito crudo, è stato sottoposto a bonifica preventiva secondo il regolamento CE853/2004 all. III sez. VIII cap. 3 Lett. D punto 3

Primi Piatti

- Tortelli di ricotta e borragine al burro e salvia con crema di pecorino dolce. € 29
- Reginette col ragu di piccione. € 33
- Farfalle con totanetti, frutti di mare e piccoli crostacei. € 35
- Spaghetti con vongole veraci pescate e bottarga dolce di muggine. € 33
- Due zuppe insieme sullo stesso piatto. € 30
- una di verdure col cavolo nero.*
- l'altra di cipolle bianche novelle con crostino al brie di Meaux*
- Ragu di manzo sulle tagliatelle e sui ravioli di casa. € 31
- Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 36

Secondi Piatti

- Sogliola adriatica alla mugnaia con purè di patate ratte. € 40
- Scampi grossi delle nostre coste, scottati in padella con succo d'agrumi. € 58
- Branzino selvaggio atlantico con pomodoro del piennolo schiacciato, carciofi e olivette liguri. € 44
- Costolette d'agnello, "scottadito", con salsa al miele e verdure. € 40
- Rognone di vitello trifolato con polenta arrostita e scalogni brasati. € 33
- Cervella di vitello, dorata al burro, crema di tartufo bianco e fiori fritti. € 33
- Fritto, per due persone, di gamberi, totani, scampo, gamberetti, verdure e calamari. cad. € 46
- Catalana di aragosta per due persone. cad. € 55
- Tartare di filetto di manzo, tuorlo d'uovo e pinzimonio di verdure. € 37
- Piccione arrostito alla toscana e disossato, con la salsa delle sue frattaglie. € 40

I Formaggi

- Assortimento di 8 formaggi, noci, confetture di casa e aceto balsamico vecchio. € 28
- Gorgonzola dolce di A. Croce al forno, uovo al burro di Paolo Parisi e carciofi fritti. € 35
- Pecorino toscano alla piastra. € 18

In ogni dolce, presenza di uno o più allergeni tra seguenti: 3-4-5-7-9-10

I dolci

- Sorbetto di limone e pesto di agrumi. € 11
- Cantucci toscani di casa, alle mandorle, col Vin Santo. € 14
- La colomba di Iginio Massari con crema chantilly.

di seguito ogni dolce € 16

- Crostata calda, di pere williams e nocciole, con crema pasticcera e il nostro gelato. (15 minuti)
- La stessa crostata calda con fragoline di bosco e gelato.
- Zuppa inglese.
- Pesche noci caramellate al Porto.
- Mouse brulè e sorbetto di lamponi.
- Flambè di fragole dolci della Basilicata.
- Il nostro tiramisù.
- Coppa ricca: gelato, amarene, nocciole, cioccolato, frutti rossi, croccantini, caffè.
- Sformato caldo al cioccolato e salsa al frutto della passione.
- Fragoline di bosco all'aceto.
- Sfogliatina di mele golden (15 minuti).



Carta dei Vini



Shop

I Distillati

