

IDENTITA'

Un percorso di 10 portate per conoscere l'identità della nostra proposta

130 €

ABBINAMENTO VINI 105 € a persona

SENZA SE E SENZA MA

Ventresca, patate, cozze e provola

Spaghetti, limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano

Linguine, seppie e piselli

Fegato, animelle, cipolla di Tropea, lattuga e salmoriglio ghiacciato

Piccione, champignon ed erbe

Limone e zucchero

95 €

ABBINAMENTO VINI 65 € a persona

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER IL TAVOLO COMPLETO

La Carta

Dentice, mandorla ghiacciata, ostrica

Ventresca, patate, cozze e provola

Pak choi, bottarga di pomodoro, maionese di mandorle e alghe di mare

Boschi bergamaschi

Fegato, animelle, cipolla di Tropea, lattuga e salmoriglio ghiacciato

Risotto, animelle, midollo, cuore e cioccolato

Spaghetti, limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano

Linguine, seppie e piselli

Triglia, arancia, finocchio e olive nere

Sgombro, peperoni e salsa mediterranea

Maialino da latte croccante, limone, senape e caffè +

Piccione, champignon ed erbe +

30€ a portata - MINIMO 2 PORTATE

+ queste portate prevedono un supplemento di 20€

Acqua 3€ - Moka 5€ - pane e servizio 5€

*Nel menu sono presenti allergeni. Comunicaci eventuali intolleranze e allergie, il personale di sala è a disposizione
Pesce e molluschi da consumarsi crudi o poco cotti hanno subito il trattamento di bonifica preventiva o congelazione*

CRUDI - AMO

una selezione fatta con amore e rispetto del miglior pesce dei nostri mari

Ostriche
Fine de Claire

Crostacei
scamponi, gamberi rosa, gamberi rossi di Mazara del Vallo

Cicala di mare adriatica
battuto di mela verde, olio evo, sale, pepe e limone

Calamaro nazionale tagliato fine
olio evo, salsa di soia

Carpaccio di tonno rosso siciliano
olio evo, sale, succo e scorza di limone

Carpaccio di pesce spada nazionale
olio evo, sale, succo di lime, soia e coriandolo

CRUDIAMO + 1 PORTATA ALLA CARTA 90€

Dolci

Pistacchio di Bronte e limone

Mela cotta

Limone e zucchero

Cannolo siciliano

15 €

Selezione di formaggi