



MENU BISTROT-PRANZO



Il menu può subire variazioni
in base alla disponibilità
del mercato del giorno
e alla creatività della cucina, guidata
dall'ispirazione
delle materie prime.

**Aperto per pranzo
martedì - sabato
12.00 - 14.30**

Chiuso domenica e lunedì



	€
⑭ Ostrica	6,00 cad.
② Scampo	9,50 cad.
② Gambero rosso	6,00 cad.
② Mazzancolla	5,00 cad.
④ Tartare di tonno	15,00
④ Tartare di salmone	15,00
⑭ Carpaccio di capasanta	12,00
④ Sashimi di salmone	15,00
④ Carpaccio di tonno	15,00
④ Ricciola marinata	15,00
④ Salmone selvaggio	15,00
③ Caviale Calvisius Siberian servito con pane tostato e burro	
Latta 10 gr	18,00
Latta 30 gr	54,00
Latta 50 gr	90,00
Latta 100 gr	180,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco



PIATTI SPECIALI

	€
① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑭ Bomba Murice Riso al salto milanese con tartare di capasanta, tonno e salmone, amalgamata con Philadelphia ed erba cipollina, glassata con salsa Teriyaki fatta in casa, maionese alla senape e miele, sesamo e mandorle	15,00
① ④ ⑥ ⑩ ⑪ Taco di pesce	15,00
① ② ③ ⑦ ⑨ Panfish Gamberi, carota, sedano, limone candito, panko, burro di gamberi e tobikoe	15,00
① ② ⑥ ⑪ Gyoza Ripieni di gamberi, funghi shitake, carota, cipollotto, zenzero (5 gyoza serviti con salsa ponzu allo yuzu)	17,00
① ③ ④ Panino con porchetta di tonno, salsa verde e scamorza	15,00

Il menu può variare in base alla disponibilità del banco



ANTIPASTI

	€
⑭ Polpo e patate	14,00
② ⑭ Insalata di mare	12,00
④ Alici marinate	6,00
④ Salmerino alpino marinato	7,00
⑭ Moscardini in umido	11,00
① ② ⑦ ⑪ Fagottini con Philadelphia, zucchine e gamberi	5,00
⑭ Sauté di vongole	14,00
① ④ ⑦ Acciughe del Cantabrico servite con pane tostato e burro	13,00
① ④ ⑦ ⑧ Caponatina di pesce spada con arancia, finocchi, uvetta, pinoli e capperi	15,00
④ Branzino sfilacciato al lime con datterini	15,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco



PRIMI PIATTI

	€
① ② ⑭ Spaghetti allo scoglio	16,00
① ② ⑭ Mezzemaniche alla marinara	15,00
① ⑭ Spaghetti alle vongole	18,00
① ⑭ Spaghetti vongole, lime, bottarga	22,00
① ⑭ Linguine al nero di seppia	15,00
① ⑭ Calamarata	17,00
① ④ ⑦ Gnocchetto marchigiano con sugo di ombrina e datterini	17,00
① ② ⑭ ⑥ Fregola con gamberi, seppie, zucchine, basilico e fagiolini	13,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco

M

SECONDI PIATTI

	€
⑩ ⑭ Polpo laccato al bbq su crema di patate leggermente affumicata e capperi	15,00
④ ⑥ Black cod al miso con crema di melanzane arrostite e pomodorini confit	16,00
② ④ Branzino al forno con verdure e gambero	12,00
④ Branzino al forno con cipolle caramellate	12,00
④ Orata alla mediterranea	12,00
④ Ombrina con patate al forno e olive taggiasche	12,00
⑭ ① Capessante piastrate con pappà al pomodoro e salicornia al limone	15,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco

M

SECONDI PIATTI

	€
④ Baccalà mantecato con polenta	6,00 a cicchetto
①④⑦ Tagliata di tonno con cous cous al limone e crema di datterini affumicati	16
⑭⑦ Calamari scottati con crema di carote e zenzero, semi di girasole e zucca tostiti	16
④ Arrosto di merluzzo con pancetta e peperonata	15

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco



€
Dolci del giorno 4/6,00

Acqua naturale 3,00

Acqua frizzante 3,00

Caffè 2,00

Amari 4,00

Distillati 4,00

Coperto 2,00

M

VINO

Per la miscela giornaliera
del vino e le bottiglie
rivolgersi al personale

€

Birra Artigianale | 6,00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati, somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
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
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Consegna gratuita

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali: apposite istruzioni operative, ricettari, schede tecniche, etichette originali delle materie prime.

Tutte le preparazioni riportate nel menu possono contenere materie prime surgelate all'origine come previsto dall'articolo 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dell'allegato VI punto 2, del reg.UE 1169/2011 o abbattute all'interno dell'esercizio. I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg.(CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D punto 3 e a s.m.i.