



*M
E
N
Ù

A
L
L
A

C
A
R
T
A*

***INCONTRO
DI PRIMAVERA***

Laguna

È il riassunto di un anno di lavoro, di studio profondo della nostra laguna, delle nostre materie prime e delle tecniche di lavorazione.

Passione e sacrificio ci hanno portato a proporvi questo percorso dove i sapori decisi della laguna la fanno da padrone.

Branzino

Guazzetto di mare

Cappellacci di triglia, gambero rosso e burrata

Pescato del giorno incovercià

Sorbetto fragole e limone

70,00 vino escluso

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo.

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*

Stagioni

*È un percorso legato alla sostenibilità del territorio,
un'attenta e accurata selezione della materia prima
vi accompagnerà per tutto il menù.*

*Lasciamo che la natura parli
all'interno dei nostri piatti.*

2 portate più piccola pasticceria
in base alla stagionalità dei prodotti

50,00 vino escluso

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo.

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*

Piacere M4

CRUDI

Capasanta caviale ed erba cipollina 8,⁰⁰ al pezzo

Azzurro mare 36,⁰⁰ 1/2 porzione 22,⁰⁰
selezione di pesce, crostacei e molluschi crudi

Sashimi di ricciola 26,⁰⁰
con ostrica mignon di Goro, pomodoro confit ed erba cipollina

Carpaccio del pescato, gambero rosa ed asparagi bianchi 25,⁰⁰

Degustazione di tonno rosso* 30,⁰⁰

COTTI

Capesante nostrane alla brace 6,⁰⁰ al pezzo

Granseola al naturale 24,⁰⁰

Tiepido di laguna 36,⁰⁰ 1/2 porzione 22,⁰⁰

**Scamponi dell'adriatico alla brace, intingolo vongola
bevarassa e gamberetto della laguna** 28,⁰⁰

Seppia alla brace, piselli e crociata alla bonacolsi 25,⁰⁰

Conosciamoci

Cappellacci di triglia, gambero rosso e burrata 24,⁰⁰

Risotto scampi e asparagi 24,⁰⁰

Spaghetto zottolo e castraure 28,⁰⁰

**Spaghetto freddo pomo giallo tartare tonno rosso,
oliva taggiasca ed erba cipollina*** 26,⁰⁰ 1/2 porzione 16,⁰⁰

**in mancanza del prodotto fresco di stagione,
ci riserviamo di utilizzare un prodotto congelato a bordo.*

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*

Arriviamo al dunque

Pescato del giorno in guazzetto (incovercià) 28,00

Frittura dell'adriatico* 30,00

ALLA BRACE

Trancio di pesce pregiato 30,00
asparagi e salsa bernese

Scamponi dell'Adriatico e carciofi 30,00

Tataki tonno rosso* 30,00
patate e funghi di stagione

A presto

Dulcey 10,00
cioccolato Dulcey, mirtillo e pralinato agli anacardi

Tiramisù 9,00

Millefoglie 9,00
crema Chantilly e frutta fresca

Rocher al pistacchio e lampone 10,00

Sorbetto fragole e limone 6,00

**in mancanza del prodotto fresco di stagione,
ci riserviamo di utilizzare un prodotto congelato a bordo.*

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*

CLICCA QUI o chiama per prenotare
il tuo tavolo al: **370 3112387**

