

M  
E  
N  
Ù  
  
A  
L  
L  
A  
  
C  
A  
R  
T  
A



# 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,<sup>00</sup> al pezzo

Azzurro mare 38,<sup>00</sup> 1/2 porzione 22,<sup>00</sup>  
selezione di pesce, crostacei e molluschi crudi

Sashimi di ricciola 26,<sup>00</sup>  
con ostrica mignon di Goro, pomodoro confit ed erba cipollina

Carpaccio del pescato, mazzancolla, melanzana pomodoro e basilico 26,<sup>00</sup>

Degustazione di tonno rosso\* 30,<sup>00</sup>

## COTTI

Capesante nostrane alla brace 6,<sup>00</sup> al pezzo

Granseola al naturale 24,<sup>00</sup>

Tiepido di laguna 36,<sup>00</sup> 1/2 porzione 22,<sup>00</sup>

Cacciarolo, cozze di scardovari e patate 26,<sup>00</sup>

# Conosciamoci

Cappellacci di triglia, gambero rosso e burrata 25,<sup>00</sup>

Risotto scampi e ortaggio di stagione 25,<sup>00</sup>

Spaghetto zottolo 28,<sup>00</sup>

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

Chitarra all'uovo con ragout di capasanta e pesto di zuccina,  
basilico e anacardi 25,<sup>00</sup>

*\*in mancanza di tonno rosso utilizziamo tonno pinna gialla.*

*\*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 incovercià 30,00**

**Frittura dell'adriatico\* 30,00**

**ALLA BRACE** accompagnati da verdure di stagione

**Trancio di pesce pregiato 30,00**  
con salsa bernese

**Crostacei dell'Adriatico 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 di tonno rosso utilizziamo tonno pinna gialla.*

*\*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**

