



Menu à la carte

LEGENDA

I nostri prodotti ittici sono sempre freschi, ci riserviamo però di integrare la nostra gamma con dei prodotti congelati in alcuni periodi particolari dell'anno nei quali è difficile o impossibile, in osservanza delle leggi sul pescato e la riproduzione delle specie ittiche, reperire il prodotto quotidianamente.

In ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legge H.A.C.C.P. 155 del 26 maggio 1997 e alla sua successiva integrazione del 15 novembre 2013, in questo esercizio il nostro Prodotto di Pesce Crudo e relativi Marinati sono previamente abbattuti per 24 H al fine di evitare l'insorgenza e il proliferare di agenti infestanti come l'Anisakis e simili.

In alcune delle nostre preparazioni è possibile trovare ingredienti fonte di allergeni (frutta secca, uova, latticini, etc...) per i quali in ottemperanza alla Legge vigente è visionabile la relativa documentazione allegata richiedendola al nostro Personale di Sala.

* prodotto congelato quando non di periodo

** fresco e abbattuto come da normativa

Antipasti di Pesce

Fantasia di Mare € 13,00

Insalata misto Mare con Scampo*
al vapore su insalatina di rucola € 12,00

Fogliette di Polpo* su lettino di
soncino, trito di noci, melograno
e coulis ai frutti di bosco € 12,00

Tartare di Tonno** con erbetta
cipollina sale nero di Cipro
e granella di gelatina al lime € 12,00

Ostriche... anche al gratin (4pz) € 12,00

Sauté di Cozze e Vongole
alla marinara con crostoni di pane € 12,00

coperto € 2,00

Antipasti di Carne

- Tartare di Filetto con trito di olive verdi rucola e Robiola all'erbetta cipollina € 13,00
- Tagliere misto di Salumi e Formaggi tipici
Accompagnati con miele e confetture € 12,00
- Tortino di Porri, Patate e Porcini su specchio di fonduta e Bacon croccante € 10,00
- Tegamino di Fonduta Valdostana con petali di Mocetta e crostini aromatizzati € 12,00
- Lardo di Arnad con castagne caramellate
Miele e crostini di pane nero € 10,00

coperto € 2,00

Primi di Pesce

- Tagliatelle al cacao con Salmone fresco
pinoli e finocchietto selvatico € 12,00
- Spaghetti ai profumi di mare € 13,00
- Ravioloni in farcia di Branzino con
Julienne di calamari*, pomodorini
e granella di pistacchio € 12,00
- Risotto alla curcuma con punte di asparagi
e Gamberi** di Mazara €14,00
- Strozzapreti con Tonno** fresco ai
sapori mediterranei € 12,00
- Linguine con Gamberi* rosa e
vellutata al pistacchio € 12,00

coperto € 2,00

Primi di Carne

Pappardelle al ragoût di Cinghiale € 10,00

Gnocchetti di patate violette alla fonduta
con straccetti di mocetta e granella di nocciole € 12,00

Tagliatelle ai profumi di bosco
con funghi Porcini e Timo € 12,00

Risotto con salsiccia, nastrini di verza
crema al Blue d'Aoste e gherigli di noce € 13,00

Gnocchi di patate alla Valdostana al gratin € 12,00

Tortelli rustici al grano saraceno
con ragoût di capriolo € 12,00

coperto € 2,00

Secondi di Pesce

Tentacoli di polpo* e calamaro* croccanti
su purea di sedano rapa e noci
con cialda al parmigiano € 16,00

Tagliata di tonno** rosso al sesamo
con rucola e cipolla caramellata
riduzione di balsamico € 16,00

Triangoli di Rombo al limone
con mandorle tostate al profumo di menta € 16,00

Frittura di Gamberi* e Calamari* € 16,00

Cubotti di Salmone all'erbette aromatiche
crema di topinambur e polvere di olive nere € 15,00

coperto € 2,00

Secondi di Carne

Filetto di Angus irlandese ai ferri	€ 18,00
Filetto di Angus irlandese al pepe verde	€ 22,00
Filetto di Angus irlandese ai funghi Porcini	€ 24,00
Petto d'Anatra scaloppato con balsamico e cipolline borettane glassate	€ 18,00
Civet di Capriolo con Polenta al burro	€ 15,00
Polenta concia alla Valdostana	€ 8,00

coperto € 2,00

Dessert della Casa

Semifreddo alle mandorle con cioccolata calda e cialda croccante	€ 5,00
Tortino al fondente su salsa alla vaniglia con gelato alla crema	€ 5,00
Bonnet con sbriciolo di amaretti	€ 4,00
Cannolo Siciliano scomposto alla ricotta con canditi, cioccolato e granella di pistacchio	€ 4,00
Tortino al pistacchio con crema alla vaniglia	€ 4,00
Panna cotta con caramello, sbriciolo di noci e mirtilli	€ 4,00
Sorbetto al limone al profumo di menta	€ 4,00
Tiramisù	€ 4,00

coperto € 2,00