

## *Crudo e Marinati*

Ostriche della Bretagna “Krystale”	cad. 7
Tartare di Tonno e Capperi lacrimella	20
Carpaccio di Branzino e Agrumi	25
Selezione di Carpacci di Pesce crudi e marinati	30
Sinfonia di crudo	35

## *Il Cotto*

Antipasto dell’Abate “gratinato, al vapore e scottato”	30
Dentice mantecato, sfere di Baccalà ai semi di Sesamo fritte	18
Capesante gratinate in Panure	18
Code di Gambero rosolate con Zucchine e Guanciaie croccante su crema di Peperone	18

## *RISO e PASTA*

Riso carnaroli mantecato alla crema di Porcino del Cadore e Scampi	22
Spaghetti chitarra all’Aglio nero e Scampi flambati	25
Linguine al Pesto di Basilico e battuta di Gamberi rossi di Mazara del Vallo	25
Tagliolini di Pasta fresca alla Busera di Scampi	28
Agnolotti di Ricotta e Carletti, fumetto di Pesce e Calamaretti spillo	22

## *Il Pesce*

Scampi della Croazia e Mazzancolle nostrane ai ferri con julienne di Finocchio e Misticanza	30
Filetto di San Pietro cbt, spuma di Patate e Crumble croccante	20
Lingotto di Tonno rosso con Foie gras, confettura di Melograno, Fichi e Pan brioche	28
Frittura mista del Pescato e Verdure in tempura	25
Pescato del giorno	7 hg

## *Specialità di Terra*

Carpaccio di Sorana al Tartufo nero	22
Tartare classica di Filetto di Scottona	30
Lumache alla Bourguignonne	15
Riso mantecato alle frattaglie di Coniglio	20
Tagliolino di pasta fresca con funghi Porcini	18
Rollè di Coniglio farcito ai Funghi porcini e Guanciaie	28
Filetto di Sorana alla plancia e Pommes sauté	30
Costicine di Agnello a scottadito con Misticanza e Finocchio	30

*Qualora abbiate particolari intolleranze o allergie, vi preghiamo di informare il nostro personale che è a Vostra disposizione per fornirvi l'agenda degli allergeni di tutti i nostri prodotti (Reg. UE 1169/2011).*