

Crudo e Marinati

Ostriche della Bretagna “Krystale”	cad. 7
Tartare di Tonno e Capperi lacrimella	20
Carpaccio di Scampi della Croazia e Caviale Sevruga	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	16
Capesante gratinate in Panure	18
Code di Gambero rosolate con Zucchine e Guanciaie croccante su crema di Zucca	18
Crostacei e Molluschi in Sauté su vellutata di Ceci e Cannellini	28

RISO e PASTA

Riso carnaroli mantecato alla crema di Porcino del Cadore e lamelle di Capasanta	22
Spaghetti chitarra all’Aglio nero e Scampi flambati	25
Tagliolini di Pasta fresca alla Busera di Scampi	28
Agnolotti farciti di Zucca con Calamaretti spillo saltati	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 e Foie gras su Pan Brioche con confettura di Melograno e Frutti di bosco	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
Carpaccio di Vitello cbt con salsa Tonnata e Capperi Cucuncio	18
Tartare classica di Filetto di Scottona	30
Lumache alla Bourguignonne	15
Riso mantecato alle Lumache stufate	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).