



### CANTABRICHÉ

Acciughe del Cantabrico, crostino di pane, burro aromatizzato alla cannella e salsa al prezzemolo

€ 17

### CANTABRICHÉ GOURMET

Alga Nori aperta, spuma di ricotta allo yuzu, acciuga del Cantabrico e uova di Masago al wasabi

€ 17

### SPADÉ

Carpaccio di pesce spada marinato agli agrumi di Sicilia, con dadolata di pomodoro e granella di pistacchio di Bronte IGP

€ 19

### STARTARÉ

Tartare di salmone, uovo di quaglia e sesamo nero tostato. Condita con olio al tartufo e salsa ponzu

Sfera di baccalà mantecato e corallo di nero di seppia

Tataki di tonno, ananas e salsa teriaky

Purea di patate, capasanta scottata e liquirizia

€ 19

### OSTRICHÉ

Ostrica francese Fine de Claire

€ 4 cad.

### OSTRICHÉ 2.0

Ostrica francese Fine de Claire, gelatina di champagne e brunoise di mela al passion fruit

€ 5 cad.



### SALMONÉ

Tartare di salmone, riso venere, avocado e semi di sesamo nero. Condita con salsa segreta dello chef

€ 19

### FUMÉ

Tartare di salmone affumicata al momento, su un letto di purea di patate viola e chips di cipolla frita

€ 19

### PIOVRÉ

Tartare di polpo scottato, insalata di melanzana arrosto al fiore di sambuco, arancia e croccante di mandorle

€ 20

### GAMBARÉ

Tartare di gambero crudo alla catalana, condita con citronette al limone

€ 22

### GAMBRISÉ

Tartare di gambero scottato al lime, insalata e tortilla in stile messicano

€ 22

### TONNARÉ

Tartare di tonno profumato all'arancia, stracciatella e granella di pistacchio di Bronte IGP

€ 23

### RICCIOLÉ

Tartare di ricciola, granita di mango e quinoa tostata. Condita con pepe rosa e salsa segreta dello chef

€ 24

### DEGUSTAZIONE TARTARÉ

Plateau composto dalle nostre tartares di pesce (solo servizio serale)

€ 29

### PLATEAU ROYALE

Degustazione di tartares e coquillages (solo su ordinazione)

€ 45



### TARTUFÉ

Tartare di fassona battuta finemente, lamelle di asparagi bianchi al vapore, uovo poché, crostino di pane e olio al tartufo

€ 19

### PADANÉ

Tartare di fassona condita con olio EVO del Garda, sale e pepe, salsa al gorgonzola dolce, pera e granella di noci

€ 21

### FAI DA TÉ

Stile classico con tartare di fassona battuta finemente e tuorlo d'uovo. Condimenti serviti separatamente: acciughe, capperi, cipolla rossa di Tropea, senape di Djone. Accompagnata da crostini di pane

€ 22

### BUFALÉ

Tartare di bufalo, scaglie di formaggio Ragusano, cipolla di Tropea marinata e crema di fave al dragoncello e menta

€ 25

### CERVÉ

Tartare di cervo della Nuova Zelanda marinata al Vermentino, condita con olio allo zenzero e rosmarino. Accompagnata da fichi secchi, marmellata di ribes e pera fresca

€ 25



### RUBICKÉ

Tartare di pomodoro di bue, mozzarella di bufala e pesto di basilico

€ 11

### PARMIGIANÉ

Tartare di melanzana in olio cottura, mozzarella di bufala, concassè di pomodoro cialda di Parmigiano Reggiano e basilico fresco

€ 11

### VEGANÉ

Tartare di tofu affumicato, kiwi peperone, mais e pomodoro datterino. Condita con citronette al lime

€ 13



### TIRAMISÙ

Pan di spagna al caffè, crema al mascarpone e granella di cioccolata frizzante

€ 9

### CHEESECAKE

Crema ai formaggi fatta in casa, accompagnata da confettura di frutta a scelta

€ 9

### FRUTTARÉ

Macedonia di frutta mista di stagione con gelato alla panna e menta

€ 9

### CALDOBIGNÉ

Bigné ripieni di gelato alla crema con cioccolata calda 70% fondente

€ 9

### FRAGOLÉ

Tartare di fragole e menta, accompagnata da limone e/o panna

€ 9

### SFERÉ

Sfera di cioccolato fondente 55%, mousse alla pera e salsa allo zafferano

€ 9



Espresso "caffé Barbera"	€ 2,00
Espresso decaffeinato	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino decaffeinato	€ 3,00



### BEVANDE

Acqua	€ 3,50
Bibite 0,33 l	€ 4,50
Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Schweppes, Limonata, Mandarinata, Festivo Portofino	



### BIRRE IN BOTTIGLIA

Pilsner 0,33 l	€ 5,50
----------------	--------

### BIRRE ARTIGIANALI BRUTON

	0,33 L	0,75 L
La Bianca	€ 10,00	
Bruton di Bruton	€ 10,00	€ 17,00
Stoner	€ 12,00	€ 17,00
Lilith	€ 12,00	
Momus	€ 12,00	
Dieci	€ 12,00	

Coperto € 3,00

Nel nostro menù sono presenti vari allergeni, per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta



### BOLLICINE

	CAL.	BOTT.
Fashion Victim - Astoria	€ 7,00	€ 31
Franciacorta Antica Fratta	€ 10,00	€ 47

### BIANCHI

S'elegas Nuragus Argiolas	€ 5,50	€ 26
Sauvignon Blanc Suade	€ 5,50	€ 26
Gewürztraminer Villa Vescovile	€ 7,00	€ 28
Gavi La Scolca		€ 39
Lugana Le Morette Zenato		€ 38
Almateria Bellavista		€ 47
Arneis Blangé Ceretto		€ 34
Ribolla Gialla La Tunella		€ 43

### ROSSI

Merlot "il puro"	€ 7,00	€ 32
Chianti Camperchi	€ 7,00	€ 28
Valpolicella Bertani		€ 32
Pinot nero Colterenzio		€ 39
Fichimori Tormaresca Antinori		€ 35

### BIODINAMICI

Arò (Riesling, Muller Thurgau e Traminer)		€ 29
Moscato giallo Infinito		€ 36
Nero d'Avola Guancianera Avulisi		€ 34
Merlot Casa e Chiesa		€ 35