



PER COMINCIARE

CAVIALE CALVISIUS « OSCIETRA IMPERIAL »	i 30g	138	i 50g	195
CAVIALE CALVISIUS « TRADITION ROYAL »	i 30g	100	i 50g	177
<i>Servito con blinis, uova mimosa, prezzomolo tritato, scalogno, patate, panna al limone e crostini di pane</i>				
TRIO DI OSTRICHE GILLARDEAU N°3				45
<i>Al naturale, Caviale Calvisius « Tradition Royal », kiwi</i>				
CARPACCIO DI PESCE LOCALE				65
<i>Caviale Calvisius « Tradition Royal », condimento al limone</i>				
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO				45
<i>Salsa Ponzu agli agrumi dorati, frutto della passione</i>				
TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO				48
<i>Scottato, confettura di pomodori della casa, olive taggiasche, salsa puttanesca</i>				
BURRATA CREMOSA				38
<i>Verdure gelate, condimento all'orzata</i>				
ANGURIA E FETA				28
<i>Crema di avocado e wasabi, gel di combawa</i>				
CARCIOFI VIOLA				39
<i>Parmigiano stagionato e croccante</i>				
INSALATA DI FAGIOLINI FRESCHI				27
<i>Pesto al pistacchio e pecorino affumicato della casa</i>				
SEPPIE FRITTE				32
<i>Salsa tartare, yuzu</i>				



PASTA

LINGUINE AL CAVIALE CALVISIUS « TRADITION ROYAL »	90
PAPPARDELLE À LA TRUFFE MELANOSPORUM	85
LINGUINE AI DUE LIMONI, TARTARE DI GAMBERO ROSSO	42
TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA	38
<i>Cozze affumicate, salsa marinara</i>	



RISOTTO

RISOTTO AGLI SCAMPI	56
<i>Fumetto della casa all' anice</i>	
RISOTTO AL TARTUFO MELANOSPORUM	85
<i>Funghi, burro « noisette »</i>	
RISOTTO DI VERDURE VERDI ALLO ZAFFERANO	35
<i>Emulsione di Parmigiano 36 mesi</i>	



CARNE

FILETTO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA <i>(Origine Francia)</i>	56
<i>Mille sfoglie di patate e salsa alle olive</i>	
PICANHA ALLA BRACE	56
<i>Salsa parmigiano, rucola, soja</i>	
<i>Vera « mousseline » alla riduzione di carne</i>	
COSTATA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA BRACE	i 100g 21
<i>(per due persone, circa 1kg)</i>	
<i>Vera « mousseline » alla riduzione di carne</i>	



PESCE E CROSTACEI

GRANDI PEZZI INTERI ALLA GRIGLIA O ALLA BRACE	i 100g 19
<i>Pesca locale del giorno secondo disponibilità</i>	
<i>Verdure del momento saltate, « purée » al tartufo</i>	
ARAGOSTA GRIGLIATA O ALLA BRACE	i 100g 28
<i>Pesca locale del giorno secondo disponibilità</i>	
<i>Verdure del momento saltate, « purée » al tartufo</i>	
CARABINEROS ALLA BRACE	123
<i>Riso Jasmin, Zenzero e citronella</i>	
TONNO SCOTATO, FOIE GRAS	55
<i>Mille sfoglie di patate e salsa alle ciliegie</i>	
VERA « AIOLI » <i>(servita fredda)</i>	48
<i>Con verdure croccanti</i>	



CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE GLASSATE	25
PUREE DI PATATE AL TARTUFO MELANOSPORUM	25
PAPPARDELLE AL BURRO	8
FAGIOLINI FRESCHI	8
VERA « MOUSSELINE » ALLE RIDUZIONE DI CARNE	8
INSALATA MISTA	12
RISO JASMIN, ZENZERO E CITRONELLA	8