














ANTIPASTI

CAVIALE CALVISIUS "OSCIETRA IMPERIAL" 20g	83	50g	195
CAVIALE CALVISIUS "TRADITION ROYAL" 20g	78	50g	177
accompagnato da blinis, uovo mimosa, prezzemolo tritato, scalogno, patata, panna al limone e crostini di pane			
CARPACCIO DI PESCE LOCALE 			74
nature, caviale Calvisius "Tradition Royal", gelatina di calamansi, maionese affumicata			
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 			47
salsa ponzu agli agrumi, frutto della passione			
RAVIOLI DI MANGO AL GRANCHIO REALE 			51
salsa al peperone rosso, disco di mango			
TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO 			49
leggermente scottato, salsa tonnata, olive taggiasche, salsa puttanesca			
BURRATA CREMOSA 			38
verdure ghiacciate, vinaigrette all'orzata			
INSALATA DI FAGIOLINI NOVELLI			29
pesto di pistacchi, pecorino affumicato			
INSALATA DI CAVOLO KALE 			29
uovo morbido, melograno, datteri, avocado, kale croccante, semi di zucca			
AVOCADO ALLA CITRONETTE			27
insalata di erbe, vinaigrette al limone			
CARPACCIO DI FICHI FRESCHI 			29
stracciatella, pistacchi tostati			



PASTA & RISOTTI


LINGUINE AL CAVIALE CALVISIUS "TRADITION ROYAL" 			90
LINGUINE AL GAMBERO ROSSO 			42
tartare di gambero rosso, zest di limone giallo e verde			
LINGUINE AI CARCIOFI 			51
chips di fiori di zuccina			
LINGUINE ALL 'ARAGOSTA 		per 100g	28
RISOTTO AL LIMONE CALVISIUS «TRADITION ROYAL» 			63
RAVIOLI AGLI SCAMPI E FOIE GRAS 			51
sedano rapa, bisque di gamberi			





GNOCCHI

GNOCCHI FATTI IN CASA 			28
pesto di pistacchio, pomodori confit			
GNOCCHI ALLA VERA CARBONARA 			29

CARNI

FILETTO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA (origine Francia)  56
polenta, verdure croccanti

FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS    69
salsa bernese al pepe verde, gratin dauphinois all'aglio confit

COSTATA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA A LEGNA   per 100g 23
«per 2 persone, circa 1kg», gratin dauphinois all'aglio confits



PESCI & CROSTACEI

PESCE INTERO ALLA GRIGLIA A LEGNA   per 100g 19
pesca locale del giorno secondo disponibilità, verdure glassate di stagione,
purè di patate all'olio d'oliva

BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA A LEGNA   per 100g 22
pesca locale del giorno secondo disponibilità, verdure glassate di stagione,
purè di patate all'olio d'oliva

ARAGOSTA ALLA GRIGLIA A LEGNA   per 100g 28
pesca locale del giorno secondo disponibilità, verdure glassate di stagione,
purè di patate all'olio d'oliva

TONNO SCOTTATO E FOIE GRAS IN PADELLA   55
piselli freschi, bietole, polenta



CONTORNI

FAGLIONI SALTATI IN PADELLA 17

MAIS GRIGLIATO ALLA PAPRIKA 17

PAPPARDELLE AL BURRO   16

PATATINE FRITTE FATTA IN CASA  16

GRATIN DAUPHINOIS ALL'AGLIO CONFIT   16

SCHIACCIATA DI PATATE  16

INSALATA ESTIVA 19



(1) Pesce - (2) Sesamo - (3) Sedano - (4) Uovo - (5) Arachidi - (6) Senape - (7) Glutine
(8) Latte - (9) Crostacei - (10) Frutta a guscio - (11) Soia

