

## Il Menù a "La Carte"

### ANTIPASTI

Uovo a bassa temperatura con panzanella classica ( <i>pomodoro, capperi e acciughe</i> ) <sup>3-4</sup>	€ 16.00
Insalata di mare su purea di patate al limone <sup>2-4-14</sup>	€ 18.00
Seppia e caponatina di verdura in emulsione al basilico <sup>1-3-4-14</sup>	€ 16.00
Tartare di Fassona con uovo, grana, pomodori confit e granella di cipolla <sup>3-10</sup>	€ 18.00
Tartare di salmone marinato con pinzimonio e crema d'avocado <sup>4</sup>	€ 18.00
Caviale (10g) e burro salato <sup>1-3-4-7</sup>	€ 28.00
Terrina di foie gras, albicocche, nocciole e pan brioche <sup>1-7-8</sup>	€ 22.00
Pescatrice affumicata, alghe e mela Smith <sup>4</sup>	€ 16.00
Quadrotto di melanzana fritta, salsa di datterino, crema di bufala e basilico <sup>1-3-7</sup>	€ 16.00

### PRIMI PIATTI

Risotto al pomodoro in tre consistenze, straciatella e pesto <sup>2-7</sup>	€ 18.00
Scialatielli al ragù di pesce spada e olive taggiasche <sup>1-4</sup>	€ 16.00
Spaghetti Mancini con aglio, olio EVO e vongole veraci <sup>1-14</sup>	€ 19.00
Caramelle di patate e maggiorana in guazzetto di zucchine e crostacei <sup>1-14</sup>	€ 20.00
Mezze maniche con melanzane a funghetto, crema di tartufo nero e ricotta salata <sup>1-7</sup>	€ 16.00
Fusilli Mancini con guanciale, cozze e spuma alla carbonara	€ 16.00

## SECONDI PIATTI di PESCE

Grigliata mista <sup>2-4</sup>	€ 28.00
Trancio di branzino con misto di verdure croccanti <sup>4</sup>	€ 24.00
Baccalà a bassa temperatura, prescinsêua, pesto e nocciola <sup>4-7-8</sup>	€ 21.00
Il calamaro ripieno <sup>4-14</sup>	€ 21.00
Frittura mista con verdure <sup>1-2-4</sup>	€ 25.00
Cappon Magro "Reale" <sup>2-3-4-14</sup>	€ 23.00
Aragosta grigliata alla catalana ( <i>cuore di bue, cipolla di Tropea, avocado e mango</i> ) (400/600 g) <sup>2</sup>	€ 34.00
Stoccafisso alla ligure <sup>4</sup>	€ 19.00

## SECONDI PIATTI di CARNE

Filetto di vitello con cipollotti glassati	€ 24.00
Carré d'agnello al forno con il suo fondo e millefoglie di patate	€ 24.00
Tagliata di scamone con verdure alla griglia	€ 22.00
Faraona glassata al burro salato con crema al tartufo e zucca <sup>7</sup>	€ 20.00

## DESSERT

Dolce Sissy (cioccolato bianco, limone e frutto della passione) <sup>3-7</sup>	€ 9.00
Tiramisù con crema Inglese al caffè <sup>1-3-7</sup>	€ 9.00
Pavlova <sup>7</sup>	€ 9.00
Cheesecake al lampone <sup>1-7</sup>	€ 9.00
Tarte tatin di pesca con zabaglione ghiacciato <sup>3-1-7</sup>	€ 9.00
Crème brûlée alla vaniglia con gelato alla crema <sup>3-7</sup>	€ 9.00
Tagliata di frutta	€ 9.00
Sorbetto del giorno	€ 9.00

*Il menù è frutto di esperienza e sperimentazione  
dello Chef Executive Luca Collami e del Sous Chef Anil Prasad*

*"Alcuni piatti possono essere preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine o sottoposta ad abbattimento/congelamento in azienda. Per maggiori informazioni il personale è a disposizione" "I prodotti ittici da consumare crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica rispettando quanto prescritto dal Reg.(CE) 853/2004, allegato III, sez. VIII, capitolo 3, lettera d"*