

DEGUSTAZIONI

OLTRE I CONFINI DEL GUSTO MARE

Sei portate e Dessert a discrezione dello chef.

55 euro

IL CRUDO A TAVOLA

Sei portate e Dessert.

Ostriche, canestrelli, scampi, gamberi rossi, capasanta, cinque versioni di carpaccio, risotto, Dessert.

55euro

C'ERA UNA VOLTA, CUCINA DELLA TRADIZIONE VENETA

Quattro portate e Dessert.

Baccalà mantecato, scampi in saor, spaghetti in salsa, fritto di paranza, Dessert.

45euro

VINTAGE MENÙ, IL GUSTO DI UN TEMPO RIVISITATO DALLO CHEF

Quattro portate e Dessert.

Moscardini al vapore con crema al lime, baccalà mantecato, scogliera 2018, seppie al nero, Dessert.

45 euro

Le degustazioni possono essere accompagnate, ad ogni portata, da una nostra accurata selezione di vini.

15 euro

"Caro ospite, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. In fondo al menù troverai la legenda con le indicazioni per allergie e intolleranze."



ANTIPASTI

IL CRUDO

Ostriche, scampi, canestrelli, gamberi di Mazara e capasanta.



20 euro

IL MARE

Cinque versioni di carpaccio marinato.



20 euro

PIOVRA IN UMIDO, CREMA DI POLENTA TARAGNA



14 euro

CAPELANTE ALLA GRIGLIA CON CREMA DI TOPINAMBUR, PORRI FRITTI, ARACHIDI E RAPA ROSSA



14 euro



SOUFFLÉ DI RADICCHIO, SALSA DI FORMAGGIO ERBORINATO



13 euro

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO E MARINATO, SEDANO, POLVERE DI CAPPERO E MANGO



15 euro

TARTARE DI TONNO, SALSA DI CAPASANTA, PORRI MARINATI

16 euro

EVERGREEN

BACCALÀ MANTECATO



14 euro

SCAMPI IN SAOR E RIDUZIONE DI MANGO



14 euro

INSALATA DI SEPPIA, PUNTARELLE E CARCIOFI



14 euro



Piatto vegetariano

I RISOTTI

(minimo per due persone)

RISOTTO SAOR E SCAMPI 16 euro



RISOTTO SCAMPI, BERGAMOTTO E MANDORLE 16 euro



RISOTTO DI STAGIONE 16 euro



PRIMI PIATTI

TORTELLI DI BRANZINO, PANNA E BISQUE DI SCAMPI



14 euro

GNOCCHI DI RAPA ROSSA, BURRO, PARMIGIANO E

TARTARE DI BRANZINO



14 euro

BAVETTE CON RICCI E ALGHE



15 euro

EVERGREEN

SPAGHETTO, SCOGLIERA 2018



16 euro

PACCHERI VONGOLE E AGRUMI



13 euro

TAGLIOLINI AGLIO NERO, SEPPIA E PAPRIKA



14 euro



SECONDI PIATTI

LA BRACE

Pescato del giorno con insalata di cavolo giapponese.



16 euro

LA CODA DI ROSPO

Coda di rospo vitellata e frutti rossi.



15 euro

IL BRANZINO

Filetto di branzino, crema al lime, cips di pane e ricotta affumicata.



16 euro

IL BACCALÀ

Trancio di baccalà, pistacchi di Bronte e acciuga.



16 euro

EVERGREEN

CATALANA



35 euro

PROFUMO DEL MEDITERRANEO AL VAPORE



18 euro

SEPIE AL NERO



14 euro

FRITTURA DI PARANZA



15 euro

FILETTO DI ANGUS E PEPERONE BRUCIATO

20 euro



DESSERT

TIRAMISU' IN ROTONDA



6 euro

LA MEZZA SFERA E IL FINTO STRUDEL



6 euro

CIOCCOLATO E LE SUE "CONSISTENZE "



6 euro

UN DOLCE RICCIO DI MARE



6 euro

MALAGA



6 euro

A C E (arancia, carota e limone)



6 euro

DOLCE STAGIONE



6 euro

PENSATO PER TE

Dessert extra menù realizzato al momento in caso di allergie o intolleranze

6 euro



LEGENDA ALLERGENI E INTOLLERANZE



1) PESCE e prodotti a base di pesce.



2) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.



3) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio).



4) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.



5) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.



6) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei



7) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi



8) LUPINI e prodotti a base di lupini



9) UOVA e prodotti a base di uova



10) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



11) SOIA e prodotti a base di soia



12) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo



13) SENAPE e prodotti a base di senape



14) SEDANO e prodotti a base di sedano

