

# 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, tartufi, 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, tagliolini la busara, fritto di paranza, Dessert.*

45euro

## VINTAGE MENÙ, IL GUSTO DI UN TEMPO RIVISITATO DALLO CHEF

*Quattro portate e Dessert.*

*Insalata di gamberi, baccalà mantecato, scogliera 2018, calamaro alla griglia, Dessert.*

45 euro

*Le degustazioni possono essere accompagnate, ad ogni portata, da una nostra accurata selezioni 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, tartufi, gamberi di Mazara e capasanta.



20 euro

## IL MARE

Cinque versioni di carpaccio marinato.



20 euro

## PIOVRA ALLA GRIGLIA, STRACCIATELLA DI BUFALA E ACCIUGHE



14 euro

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



14 euro



## SOUFFLÉ DI STAGIONE, 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 GAMBERI, VERDURINE E CREMA ARMAGNAC



15 euro



Piatto vegetariano

# I RISOTTI

(minimo per due persone)

**RISOTTO MANTECATO AL CARTIZZE, ROSMARINO E**

**CROSTACEI**

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



**CALAMARATA ALLE VONGOLE, MOLLIKA DI PANE**

**BRUCIATO E LIMONE**



13 euro

**TAGLIOLINI BUGIARDI (LA BUSARA)**

15 euro



## SECONDI PIATTI

### IL PESCATO

*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

### CALAMARO ALLA GRIGLIA, BATTUTO MEDITERRANEO, COMPOSTA DI CIPOLLA



14 euro

### FRITTURA DI PARANZA



15 euro

### FILETTO DI ANGUS E PEPERONE BRUCIATO

20 euro



# DESSERT

TIRAMISU' IN ROTONDA



6 euro

SCRIGNO DI FROLLA, CREMA E FRUTTA



6 euro

CIOCCOLATO E LE SUE "CONSISTENZE"



6 euro

SPUMONE SALENTINO, CREMA ELISIR



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

