



RISTORANTE

Menù pranzo



MENÙ RISTORANTE

PRANZO

ANTIPASTI

Tagliatelle di seppia cruda a nido,
filetti di pomodoro marinato e salsa verde (4)

€ 15,00

Souffle' vegetale, cream caramel di zucchine e
panna acida (3-7)

€ 12,00

Soutè di vongole dei nostri mari sfumate al tramin con
crostone al timo citronato (14)

€ 18,00

Carne salada, grissino al sale grigio, vinaigrette
e foglie eduli (1)

€ 18,00



MENÙ RISTORANTE

PRANZO

PRIMI PIATTI

Tagliolini all'uovo alle vongole in 3 consistenze, estratto di prezzemolo, riccio all'acqua di mare in spuma (1-3-14)

€ 20,00

Tagliolino al nero, battuto di capesante, scampi al sentore di lime e aneto selvatico con brunoise di zucchine glassate (1-3-4-14)

€ 18,00

Gnocchetto ai pomodorini bicolore, ragù di cicale di mare e germogli di piselli freschi (1,2,3,4)

€ 18,00

Fagotto in tris al branzino d'acqua dolce, marmorizzata alle erbe, acqua di pomodoro e burro alla salvia (1-3-4-7)

€ 18,00

Tagliolino con trito di manzo scelto e pomodoro (1-3)

€ 13,00

Gnocchetto al S. Marzano e basilico fresco (1)

€ 13,00



MENÙ RISTORANTE

PRANZO

SECONDI PIATTI

Scampi e mazzancolle glassati al forno, panure allo chardonnay e basilico viola (1-2-12)

€ 18,00

Lingotto di salmone selvatico Alaska affumicato al faggio, spinacino fresco e salsa agrumata (4)

€ 20,00

Manzo in crudité, olio Evo del Garda, zabaglione d'uovo di quaglia e zeste di limone candito con sfere di aceto balsamico (3)

€ 18,00

La "nostra" frittura di mare e ortaggi dorati (1-2-4-5-14)

€ 20,00

Filetto di pollo e patate dorate (15)

€ 15,00



MENÙ RISTORANTE

PRANZO

INSALATE

La fresca

Carote, lattuga, pomodorini, mais, melone, menta,
limone grattugiato

€ 12,00

Base

Carote, misticanza, pomodorini, cetrioli, finocchi, mais

€ 10,00

La ricca

Carote, misticanza, pomodorini, mais, olive, cetrioli,
finocchio, germogli, gamberi, tonno (4)

€ 15,00

Mare blu

Lattuga, pomodorini, tonno, acciuga, germogli di soia e
salsa verde (4)

€ 12,00



MENÙ RISTORANTE

PRANZO

PIATTI FREDDI

Caprese 2.0 pomodorino giallo rosso e nero,
burrata pugliese, basilico viola (7)

€ 15,00

Tavolozza di crudo San Daniele 48 mesi,
tuorlo marinato 12 giorni (3)

€ 18,00

Patate fritte

€ 4,50

FRUTTA

Frutta al ghiaccio menta e limone

€ 15,00

La nostra macedonia fresca

€ 5,00

Anguria cubica e lime

€ 6,00



MENÙ RISTORANTE

PRANZO

DESSERT

Cupola al cioccolato 72, inserto al rambutan e
colata caramellata (7)

€ 8,00

Tiramisù dolce salato su specchio di
fragoline di bosco (1-3-7)

€ 7,00

Freddo di lime e mango con sabbia
alla vaniglia bourbon (7)

€ 7,00

Caffè destrutturato al cacao in petali di rose (7)

€ 7,00

Coperto € 2,50



RISTORANTE

Menù cena



MENÙ RISTORANTE

CENA

ANTIPASTI

"Il nostro pinzimonio" verdure al ghiaccio, basilico greco e olio bio con salsa di soia

€ 6,00

Tagliatelle di seppia cruda a nido, filetti di pomodoro marinato e salsa verde (4)

€ 15,00

Soutè di vongole dei nostri mari sfumate al tramin con crostone al timo citronato (14)

€ 18,00

Ceviche non ceviche

Plateau di crudo non crudo, con gambero rosso, gambero viola, scampi in battuta, ostrica mignon di goro, ricciola scottata e la sua salsa (4-2)

€ 30,00

Acciuga del Cantabrico, tuille neutra e spuma di stracciata pugliese con pomodorino semi secco all'olio monocultivar coratina (4-1-7)

€ 20,00



MENÙ RISTORANTE

CENA

PRIMI PIATTI

Tagliolini all'uovo alle vongole in 3 consistenze, estratto di prezzemolo, riccio all'acqua di mare in spuma (1-3-14)

€ 20,00

Tagliolino al nero, battuto di capesante, scampi al sentore di lime e aneto selvatico con brunoise di zucchine glassate (1-3-4-14)

€ 18,00

Chicco acquerello invecchiato 7 anni, scampi e salicornia mantecato al burro di mazzancolle e polvere di caffè (minimo 2 persone) (4/2/7)

€ 25,00

Gnocchetto al S. Marzano e basilico fresco (1)

€ 13,00

Tagliolino con trito di manzo scelto e pomodoro (1-3)

€ 13,00



MENÙ RISTORANTE

CENA

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino statico e bouquet vegetale (4)

€ 18,00

Lingotto di salmone selvatico Alaska affumicato al
faggio, spinacino fresco e salsa agrumata (4)

€ 20,00

Manzo in crudité, olio Evo del Garda, zabaglione
d'uovo di quaglia e zeste di limone candito con sfere di
aceto balsamico (3)

€ 18,00

La "nostra" frittura di mare e ortaggi dorati (1-2-4-5-14)

€ 20,00

Filetto di pollo e patate dorate (15)

€ 15,00



MENÙ RISTORANTE

CENA

PIATTI FREDDI

Caprese 2.0 pomodorino giallo rosso e nero,
burrata pugliese, basilico viola (7)

€ 15,00

Tavolozza di crudo San Daniele 48 mesi,
tuorlo marinato 12 giorni (3)

€ 18,00

FRUTTA

Frutta al ghiaccio menta e limone

€ 15,00

La nostra macedonia fresca

€ 5,00

Anguria cubica e lime

€ 6,00



MENÙ RISTORANTE

CENA

DESSERT

Cupola al cioccolato 72, inserto al rambutan e
colata caramellata (7)

€ 8,00

Tiramisù dolce salato su specchio di
fragoline di bosco (1-3-7)

€ 7,00

Freddo di lime e mango con sabbia
alla vaniglia bourbon (7)

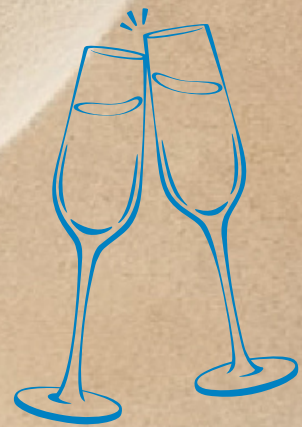
€ 7,00

Caffè destrutturato al cacao in petali di rose (7)

€ 7,00

Coperto € 2,50

CHAMPAGNERIA



Lista etichette e food



CHAMPAGNERIA

MUMM CORDON ROUGE

Bottiglia €90,00

Calice €12,00

MUMM ICE

Bottiglia €95,00

L. ROEDERER BRUT

Bottiglia €110,00

Calice €15,00

BOLLINGER SPECIAL
CUVVE

Bottiglia €110,00

Magnum €350,00

Calice €15,00

PERRIER JOUET GRAN
BRUT

Bottiglia 0,37 €50,00

Bottiglia 0,75 €75,00

Magnum €140,00



CHAMPAGNERIA

ARMAND DE BRIGNAC BRUT Bottiglia € 430,00

DOM PERIGNON VINTAGE Bottiglia € 420,00

RUINART CUVÉE
BLANC DE BLANCS Bottiglia € 150,00

MOET & CHANDON
SERVE IMP. Bottiglia € 110,00
Magnum € 350,00

MOET & CHANDON IMP.
ROSE' Bottiglia € 110,00



CHAMPAGNERIA

LAURENT PERRIER CUVÉE
BRUT

Bottiglia €125,00

AUX ORIGINES JV

Bottiglia €125,00

PERRIER JOUET BELLE
ÉPOQUE VINTAGE

Bottiglia €450,00

DOMAINE DE SHOFITTE
EXTRA BRUT

Bottiglia €60,00

BLANQUETTE DE
LIMOUX

Bottiglia €50,00



FOOD CHAMPAGNERIA

SCAMPETTO CRUDO NATURE
E AMUSETTE CON OLIO BIO EXTRA (1,2,3)

€ 18,00 (n.5 pezzi)

GAMBERO VIOLA MEDITERRANEO MEDIUM E
ACETOSELLA (2)

€ 20,00 (n.3 pezzi)

GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO (2)

€ 20,00 (n.5 pezzi)

BATTUTO DI MANZO IN CRUDITE'
UOVO DI QUAGLIA E SFERE DI ACETO
BALSAMICO (3)

€ 25,00

OSTRICA GILLARDEAU (14)

€ 4,00 (al pezzo)

OSTRICA MIGNON DI GORO (14)

€ 3,00 (al pezzo)

CHIRINGUITO



Menù aperitivo



APERITIVO

From 18:00 till 22:00

ACQUA

€1,50

BIBITE

(Coca cola, fanta, thè...)

€3,00

ANALCOLICO

€8,00

BIRRA

€5,00

SPRITZ

(Aperol, Campari, Cinar...)

€5,00

CALICE DI VINO

(Lugana, Prosecco)

€5,00

DRINKS

(Gin lemon/tonic, Vodka lemon/tonic,
Americano, Negroni...)

€10,00

PESTATI E PREMIUM

(Mojito, Long Island, Jeger Bomb...)

€12,00



CARAFFE

From 18:00 till 22:00

SPRITZ - BIRRA

€35,00
(+ 5,00€ cauzione)

DRINK

€55,00
(+ 5,00€ cauzione)

FOOD

TOAST

€4,50



APERITIVO

From 18:00 till 22:00

VARASCHIN BRUT

Bottiglia € 30,00

VARASCHIN EXTRA DRY

Bottiglia € 30,00

Calice € 6,00

LUGANA AVANZI SIRMIONE

Bottiglia € 30,00

Calice € 6,00

ARMAND DE BRIGNAC BRUT

Bottiglia € 430,00

AUX ORIGINES JV

Bottiglia € 125,00

BLANQUETTE DE LIMOUX

Bottiglia € 50,00

BOLLINGER

Bottiglia € 110,00



APERITIVO

From 18:00 till 22:00

DOM PERIGNON VINTAGE

Bottiglia € 420,00

J. CHARPENTIE BRUT

Bottiglia € 95,00

LAURENT PERRIER CUVÉE
BRUT

Bottiglia € 125,00

MOET & CHANDON
SERVE IMP.

Bottiglia € 110,00
Magnum € 350,00

MOET & CHANDON
IMP. ROSE'

Bottiglia € 110,00

MUMM ICE

Bottiglia € 95,00



APERITIVO

From 18:00 till 22:00

MUMM CORDON ROUGE

Bottiglia € 90,00

L. ROEDERER BRUT

Bottiglia €110,00

RUINART CUVÉE BLANC
DE BLANCS

Bottiglia €150,00

PERRIER JOUET BELLE
ÉPOQUE VINTAGE

Bottiglia €450,00

PERRIER JOUET GRAN BRUT

Bottiglia €75,00
Magnum €140,00



APERITIVO

From 18:00 till 22:00

ABSOLUT	€180,00
BELVEDERE 0,75l	€230,00
BELVEDERE 1,5l	€300,00
SKY 1l	€180,00
BULL DOG	€180,00
BULL DOG BLACK	€280,00
HYOGO	€220,00
MARE	€200,00
MONKEY	€250,00
HAVAN CLUB 3	€150,00
HAVAN CLUB 7	€220,00