

Menù Degustazione

Mi Fido della Chef

Un percorso culinario pensato da Chef Matteo per voi:

composto da 4 portate
€ 55,00

composto da 6 portate
€ 65,00

Il Menù Degustazione viene servito per tutto il tavolo

Antipasti

LA CRUDITE' (2,4,6,14)*

selezione di pesce in base al pescato del giorno

ANTIPASTO DELLA TRADIZIONE (1,2,4,14)*

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA (1,4)*

panzanella, riso venere, lime

GAZPACHO DI POMODORO (1,14)*

capestante scottate, caviale di melanzane, crumble di pane alle erbe aromatiche

MERLUZZO IN TEMPURA AL NERO DI SEPPIA (1,4,6,7,8)

scarola riccia e vinaigrette alla soia, salsa yogurt greco

CARPACCIO DI BUFALO MARINATO (7)

giardiniera, burrata

Primi Piatti

RISO CARNAROLI ^{(4,7,9)*}

seppie e piselli, guancialetto croccante

LINGUINE Pastificio di Gragnano “Il Re della Pasta” ^{(1,2,7)*}

cacio e pepe, battuta di gambero rosso

PACCHERO ALLA RASCASSE ^{(1,2,4,9,14)*}

pesce di scoglio, crostacei, molluschi, pomodorini

SPAGHETTONE Pastificio di Gragnano “Il Re della Pasta” ^(1,14)

cape tonde, asparagi, bottarga

FUSILLONI Pastificio di Gragnano “Il Re della Pasta” ^(1,7,9)

ragù bianco alla Genovese di manzo, cipolla croccante,
Parmigiano Reggiano 24 mesi

Secondi Piatti

TENTACOLO DI POLPO ARROSTO ^{(8,14)*}

e la sua maionese, fagiolini, pomodoro secco, terra di olive

SUPREME DI VOLTINA ^(4,7)

spinacino al burro, mousse di patate, zeste di limone

CATALANA DI CROSTACEI ^{(2,9)*}

con verdure croccanti, olive taggiasche

IL GRAN FRITTO ^{(1,2,4,5)*}

scampi, gamberi, calamari, pesciolini di scoglio, verdure pastellate

TAGLIATA DI ROAST BEEF

demi-glass, insalatina dell'orto