

ANTIPASTI

Il Vapore

Granceola all'olio extravergine **Del Carmine**
profumata agli agrumi

14€

Gran piatto di sapori del mare al vapore

12€

Il crudo

Ostriche della Bretagna **Fin de Claire**
con crostini di pane e riccioli di burro demi sal

13€

(abbinamento con champagne **Bollinger Special Cuvee**)

7€ a calice

Grande degustazione del crudo, carpaccio di branzino, tagliata
di tonno, scampi, ostriche **Fin de Claire** in abbinamento
con sali del mondo ed agrumi

22€ *Signature*

La tradizione

Cape sante del nostro mare e canestrelli alla griglia

12€

Gamberi Saltati in padella profumati alla Soia su tavolozza di
verdure profumate alla senape **Colman's**

12€

Millefoglie tiepida con tartare di tonno pinne gialle ai capperi,
olive taggiasche, panna acida e geleé al bitter

14€

Il Sauté

Cozze e Vongole alla mia maniera
con concassé di pomodoro e profumate al peperoncino

12€

Anche chi non gradisce il pesce e nostro Ospite

Parmigiana di melanzane con gran pomodoro
e ristretto di basilico.

10€ *Signature*

Carpaccio di fassona piemontese con olive taggiasche,
pomodori secchi, tuille di pane croccante e cipolle di tropea

10€

PRIMI PIATTI

Le nostre paste all'uovo

Torcetti di pasta fresca con polpa di astice e concassé di pomodoro profumati alla menta

15€ *Signature*

Fettuccine di pasta fresca con capesante e radicchio di **Chioggia IGT**

10€

Gli Spaghetti

Spaghetti **Cav. Cocco** alle vongole veraci con pane croccante al profumo di limone

12€

I risotti

Risotto di Scampi, zucchine e **Franciacorta** con riduzione di crostacei

13€

Risotto con Ostriche e Champagne

14€

Risotto al nero di seppia con aglio croccante

12€

Le Specialità

(il piatto necessita di 20 minuti per la sua preparazione)

Otto Pesci sotto la zuppa

zuppa di mare con straordinari sapori

in delicata bisque ai crostacei,

crostini di pane toscano all'olio extravergine **Del Carmine**

14€ *Signature*

Anche chi non gradisce il pesce e nostro Ospite

Spaghetto ai tre pomodori

con spuma di **Parmigiano Reggiano della vacca Rossa**

10€

Fettuccine di pasta fresca della casa al ragout bolognese

9€

Fettuccine con verdure croccanti alla menta profumate alla soia

10€

SECONDI PIATTI

Il Sauté

Tonno Carloforte scottato alle erbe aromatiche
con stracotto di pomodoro **Pachino** e cipolle di **Tropea**
18 € *Signature*

Filetto di Rombo con sauté di Verdure di stagione
16€

Gamberi Imperiali al **Radichio di Chioggia IGT** con aceto
tradizionale di **Modena** invecchiato
16€ *Signature*

Astice scottato su purée di lime e tuile di pane croccante
18€

Il fritto

Fritto-In

esperienza di fritto veneziano con calamari, fritturina di
laguna, gamberi e pescato del giorno con capelli di porro
profumati agli agrumi
15€ *Signature*

La griglia.

Il modo più puro di gustare i sapori del mare, vi offriamo:
Gamberoni, Rombo chiodato, Branzino, Anguilla, Orate
Scampi Gamberoni e Mazzancolle

Gran grigliata
piatto di degustazione dei sapori del mare alla griglia condito
con olio extravergine **Del Carmine**
18€

Al Forno

Rombo al forno con patate, olive e pomodorini pachino
60€ al kg

Branzino all'acqua pazza
60€ al kg

Al Naturale

Vi offriamo l'opportunità di degustare il nostro branzino al sale.
Per garantire la corretta cottura e la freschezza del prodotto
è richiesta la prenotazione (**min. 2 persone**)

Anche chi non gradisce il pesce e nostro Ospite

Filetto di manzo alla griglia con senape antica
18€

Tagliata di manzo su battuto di misticanza con **Pamigiano**
Reggiano e aceto tradizionale di **Modena**
16€

I Nostri Dolci

Tiramisu con ristretto di caffè espresso

6€

Suprema ai tre cioccolati

6€

Millefoglie individuale con crema pasticciera
e frutti rossi profumati alla menta

8€

Insalata di ananas profumata alla vaniglia con gelato al lime

6€

Tarte Pomme con crema frangipane alla mandorla bianca
e salsa vaniglia **Tahiti**

6€

Mousse agli agrumi di sicilia
con gelatina al mandarino
e crunch alla **Mandorla di Noto**



Slow Food

6€

Parfait alla vaniglia bourbon del Madagascar

6€

acqua €3 - birra €4 - lattine €4
1/4 vino €4 - 1/2 vino €6 - 1lt vino €12

coperto €2.50

Carta dei vini serviti alla mensa:

Tocai Friulano di Cormons

Vitigno: Tocai Friulano DOC d'Isonzo

Dal sapore asciutto, fresco, rotondo, aromatico, con retrogusto amarognolo di mandorla e leggermente di noce.

Delizioso in abbinamento con il risotto, la zuppa di pesce, ma anche con lo speck, il prosciutto di San Daniele, il salame friulano, le uova al bacon, gli asparagi bolliti, il radicchietto e le uova sode, le frittate con le erbe, i dolci.

Va servito a 12 gradi nella bella stagione; a 14° in autunno e inverno.

Calice: 2,50€

Bottiglia: 16€

Prosecco Bele Casel d'Asolo Colfondo DOCG

Vitigno: Prosecco d'Asolo DOCG

Perlaggio coraggioso e continuo, appena velato da un'aura biancheggiante e nebbiosa, quasi satinata.

Il naso coglie subito reminescenze d'agrumi, seppur delicatamente aeree ma in qualche modo cangianti. Verso la fine s'aggiungono schegge di vetro e d'argilla, ed un frutto insolitamente profondo. Poi, al momento del sorso questo prosecco regala brividi salini e viaggia asciutto ed alto fino all'apparire prepotente di una nota di mandorla.

L'abbraccio dell'effervescenza si scioglie verso il finale, sincero come il saluto di vecchi amici.

Calice: 2,50€

Bottiglia: 16€

Verdicchio Classico Superiore Bucci dei Castelli Jesi DOC

Vitigno: Verdicchio

Un vino dal corpo secco, equilibrato, presente, dalla stoffa elegante. Ottimo da aperitivo, ma anche in accompagnamento a primi piatti di pesce, brodetti di pesce e crostacei, carni bianche, formaggi freschi.

La temperatura ideale di servizio è di 10° per la bella stagione, 14° per l'inverno.

Calice: 3,00€

Bottiglia: 20€

Carta dei vini serviti alla mensa:

Lambrusco di Sorbara Paltrinieri “Leclisse” DOC

Vitigno: Lambrusco di Sorbara DOC

Non è vero che il vino rosso si possa abbinare solo a carne e piatti forti a base proteica.

È un rosso morbido e fresco, di medio corpo, profumato, con leggera vena acida e poco tannino; un vino rotondo e con buona persistenza, con note di frutti rossi come il Lambrusco Paltrinieri, tre bicchieri Gambero Rosso per l'annata 2011, stupisce in questo senso.

Lasciatevi trasportare da un nuovo esuberante abbinamento a questo eccezionale lambrusco da servire a 12°-14°.

Calice: 3,00€

Bottiglia: 20€

Malvasia di Cormons DOC

Vitigno: Malvasia Istriano DOC Friuli Isonzo

Vino elegante e nervoso il Malvasia Istriana è deliziosamente aromatico con leggeri sentori di pepe bianco e soprattutto di ananas. Il colore è di un bel giallo che ricorda quello dei petali del girasole.

Ubbidisce alle sue origini marine: è un vino perfetto con il rombo al forno, aragoste, astice, scampi alla “busara”, spaghetti di pesce e pesce lesso.

Calice: 2,50€

Bottiglia: 16€

Bianco Custoza DOC

**Vitigni: Tocai friulano, Garganega, Riesling Italo,
Chardonnay, Trebbiano Toscano**

Ottimo per l'aperitivo e anche vino da “tutto pasto”.Viene soprattutto segnalato per antipasti magri, primi piatti

di vario tipo, specialmente con i tortellini, pesci, bolliti, grigliate miste, arrosti, dolci e dessert anche nella versione “Spumante naturale”.

Il colore è giallo paglierino e l'odore fruttato, profumato, leggermente aromatico.

Al palato il vino risulta sapido, ma morbido e delicato con giusto corpo bilanciato. Da servire sempre a 10°.

Calice: 2,50€

Bottiglia: 16€