

Gli Aperitivi

Franciacorta Dosaggio Zéro 2014 Cà del Bosco	16
Champagne Extra Brut Première Cuvée Bruno Paillard	18
Kir Royal	18
Gin Mare, Tonica Fever Tree, Pepe Rosa	16
Americano	14

Acqua Lurisia / SanPellegrino	5
Caffe' Timor Torrefazione Giamaica	5
Coperto	5

La Carta

Crudo di cappesante, topinambur, caviale e nocciole

Astice, mango, pomodoro, lime e mandorla

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Sgombro bruciato, saor di ortaggi e frutti rossi

Cappelletti di pomodoro gratin, frutti di mare, capperi e olive

Spaghetti ai ricci di mare, calamaretti e cime di rapa

Minestra di passatelli con crostacei e pesci di riva

Risotto ai porcini, soffice di pinoli e tartufo bianco*

Rana pescatrice, broccoli, bottarga, pistacchio e limone

Rombo, tuberi, carciofi e caviale

SanPietro e sepiolini alla cacciatora

Piccione, foie gras, porcini, more e arachidi

Dalla carta è possibile scegliere liberamente

2 pietanze euro 80

3 pietanze euro 110

*pietanza che prevede un supplemento di euro 15

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione
Per seguire le più avanzate tecniche di lavorazione e per garantire una migliore qualità, tutto il pesce è stato sottoposto ad un abbattimento rapido di temperatura e conservato alla temperatura di -20 C°

Il servizio alla carta è disponibile fino a 4 commensali

Menu degustazione I Classici

2003 | 2018

...tra le vostra dita...

Sgombro bruciato, saor di ortaggi e frutti rossi

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Bottoni, burro e alici

Risotto Riviera Adriatica

SanPietro e calamaretti alla cacciatora

Mandorla, bergamotto, liquirizia e zafferano

Uovo Tropicale

menu degustazione I Classici € 120

abbinamento vini € 60

Il menu si intende per l'intero tavolo

Menu degustazione Magnolia

...tra le vostra dita...

Tartare di triglia, emulsione marina

Astice, mango, pomodoro, lime e mandorla

Scampi panati, carciofi e bagnacauda

Seppia, cavolo e diavola

Fusillone tiepido, pistacchio e bottarga

Garganelli, canocchie e prezzemolo

Acqua

oppure

Terra

Perla di pecorino

Cavolfiore, cocco e caviale

Lamponi, rapa rossa e pepe Timut

Bombolone

menu degustazione Magnolia € 140

abbinamento vini € 75

Il menu si intende per l'intero tavolo