

Gli Aperitivi

Franciacorta Dosaggio Zéro 2014 Cà del Bosco	16
Champagne Brut Premier Louis Roederer	18
Kir Royal	18
Gin Tanqueray N° TEN, 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	36
Sgombro bruciato, saor di ortaggi e frutti rossi	30
Astice, mango, lime e mandorla	40
Calamaro, carbonara e tartufo nero	34
Ravioli di patate con gamberi rossi, calamaretti e bottarga	32
Spaghetti ai ricci di mare, seppiolini e broccoletti	32
Linguine alla busara di canocchie, seppie e gamberi rosa	32
Risotto Riviera Adriatica	32
Rana Pescatrice e calamaretti <i>alla cacciatora</i>	38
Rombo, asparagi, bietole e bagnacauda	38
SanPietro, cime di rapa, mandorle e limone	38
Piccione arrosto, rapa rossa, radicchio e anguilla affumicata	38

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

...tra le vostra dita...

Sgombro bruciato, saor di ortaggi e frutti rossi

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Bottoni, burro e alici

Risotto Riviera Adriatica

Rana Pescatrice e calamaretti *alla cacciatora*

Bergamotto, mandorla e liquirizia

Uovo Tropicale

menu degustazione I Classici € 110
abbinamento vini € 45

Il menu si intende per l'intero tavolo

Menu degustazione Magnolia

...tra le vostra dita...

Cappasanta, mela e finocchio

Astice, mango, lime e mandorla

Raviolo di calamaro

Carciofo fritto, anguilla e prezzemolo

Merluzzo al burro

Linguine alla busara di canocchie, seppie e gamberi rosa

Mare o Terra

Perla di Pecorino

Cavolfiore, cocco e caviale

Lampone, rapa rossa e pepe di Timut

menu degustazione Magnolia € 130

abbinamento vini € 70

Il menu si intende per l'intero tavolo