CRUDITÉ

Crudo del PES*

Ostrica Fine de Claire, scampo, gambero rosso, selezione di carpacci, capasanta e tagliatella di seppia.
Per una persona **€ 35,00** · Per due persone **€ 65,00**

Allergeni: 2, 4, 14

Selezione di carpacci* € 26,00

Quattro tipologie secondo disponibilità.

Allergeni: 4

Ostriche Fine de Claire

3 ostriche **€ 12,00** · 6 ostriche **€ 22,00** · 12 ostriche **€ 40,00**

Allergeni: 14

Degustazione di crostacei crudi*

Scampi, gamberi rossi e gamberoni.
3 pezzi (1 per tipo) **€ 12,00** · 6 pezzi (2 per tipo) **€ 22,00** · 12 pezzi (4 per tipo) **€ 40,00**

Allergeni: 2

1 Glutine · 2 Crostacei · 4 Pesce · 14 Molluschi
* Prodotto congelato all'origine tramite abbattimento nel rispetto delle norme HACCP.

ANTIPASTI

Polpo croccante € 16,50

Crema di zucca, fonduta di Parmigiano e guanciale.

Allergeni: 1, 7, 14

Tacos Messico–Cina € 14,50

Maiale sfilacciato in stile Char Siu, cavolo viola e maionese all’habanero.

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 14

Acciughe del Cantabrico € 13,00

Blinis con acciughe del Cantabrico e crème fraîche.

Allergeni: 1, 3, 4, 7

Insalata di mare rivisitata € 13,00

Cozze, seppia e triglia su crema di insalata romana.

Allergeni: 4, 14

Gambero Roll € 13,50

Pane bun con stracciatella e tartare di gambero agli agrumi.

Allergeni: 1, 2, 3, 7, 11

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 6 Soia · 7 Latte · 11 Sesamo · 14 Molluschi

PRIMI

Milano in un raviolo — € 19,00

Raviolo ripieno di ossobuco, salsa allo zafferano e olio alla gremolada.

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Scialatiello tutto mare — € 22,00

Scialatielli con bisque di crostacei e frutti di mare sgusciati.

Allergeni: 1, 2, 14

Può contenere tracce di uova (3).

Tra bosco e mare — € 24,00

Noodles con funghi porcini, gambero rosso e cavolo nero.

Allergeni: 1, 2, 3

Fucsia — € 19,00

Risotto alla crema di barbabietola, crema di gorgonzola e noci.

Allergeni: 7, 8

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 14 Molluschi

SECONDI

Pesce del giorno — € 22,00

La proposta del giorno, accompagnata dal suo contorno.

Allergeni: 4

Altri allergeni secondo la preparazione e il contorno.

Filetto di manzo — € 26,00

Con millefoglie di patate e fondo bruno.

Allergeni: 7, 9 (da confermare)

Calamaro ’mbuttunato — € 22,00

Ripieno alla mediterranea, con il suo nero, su crema di patate.

Allergeni: 1, 3, 7, 14

Gran fritto di mare — € 25,00

Frittura di mare con verdure croccanti.

Allergeni: 1, 2, 4, 14

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 14 Molluschi

PIZZE GOURMET

Wagyu e porcini € 25,00

Crema di porcini, carpaccio di Wagyu e raspadura.

Allergeni: 1, 7

Perla di mare € 25,00

Frutti di mare, gambero rosso e scampi crudi.

Allergeni: 1, 2, 14

Burrata e Cantabrico € 19,00

Burrata intera, pomodorini confit e acciughe del Cantabrico.

Allergeni: 1, 4, 7

1 Glutine · 2 Crostacei · 4 Pesce · 7 Latte · 14 Molluschi

DESSERT

Torta del giorno € 6,50

Allergeni: secondo la torta proposta

Tiramisù 2.0 € 7,00

Allergeni: 1, 3, 7

Pera e cioccolato € 7,00

Senza glutine e senza lattosio.

Allergeni da confermare in base alla preparazione.

Caco, ricotta e crumble di mandorle € 7,00

Senza glutine e senza lattosio.

Allergeni: latte e mandorle (7, 8).

Sorbetti artigianali € 8,00

Mela verde · Limone · Limone e salvia · Lampone · Mirtilli
Frutto della passione · Fragola e Porto · Cedro e menta
Mango e rum · Pera e Calvados · Arancia e bitter

Senza glutine e senza lattosio.

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 14 Molluschi
Senza lattosio non significa privo delle proteine del latte.