UNA CUCINA DA PROVARE

Provare
/pro·và·re/

Una delle poche parole del nostro vocabolario capace di accomunare e intrecciare al meglio il mondo delle emozioni e quello del gusto.

D'altronde un piatto cos'è se non il perfetto equilibrio tra passione, sapori, amore e qualità?

DEGUSTAZIONI

GIOIA	Il buon umore è servito *Menu di terra, tre portate	30,00 €
SERENITÀ	Rilassante e appagante come il mare *Menu di mare, tre portate	30,00 €
SORPRESA	Aspettatevi l'insapettato Menu di mare, quattro portate	40,00 €
AMORE	Passione, tradizione e ricerca Menu di terra, cinque portate	45,00 €
STUPORE	Inebriare e sorprendere tutti i sensi Menu di mare, cinque portate	55,00 €
AMMIRAZIONE	Per rimanere a bocca aperta **Menu di terra e di mare, sette portate	70,00 €

**Il menu Ammirazione comprende piatti sempre nuovi a cura dello Chef
Consigliato per gli amanti della sperimentazione.
Intolleranze e allergie vanno segnalate preventivamente al personale di sala.

*Le degustazioni "Gioia" e "Serenità" sono disponibili dal lunedì al venerdì.

Il menu vale per tutti i componenti del tavolo.
Bevande, vino e coperto non sono inclusi nel prezzo.

LE NOSTRE PROPOSTE À LA CARTE

Per soddisfare ogni gusto, senza trascurare preparazione ed eleganza.
Per i clienti che non intendono distaccarsi dai gusti classici, ma amano coniugare bontà e ricercatezza, proporremo piatti più tradizionali.

APERITIVO

DAL MONDO	*Pane cafone con burro mantecato e alici all'olio extra vergine d'oliva	8,00 €
	Soffione di pane al nero di seppia con melanzana fermentata, sgombro e maionese al pomodoro	8,00 €
	*Pepite di merluzzo in tempura italiana con salsa alla barbabietola e yogurt acido al caffè	8,00 €
	*Bon Bon di pane cacio e uova con crudo di pescato al limone e prezzemolo	8,00 €
	*Crocchetta di patate con prosciuttella di lonzino e cremoso di parmigiano	8,00 €

ANTIPASTI

DAL GOLFO	*Polpo alla plancia con crudo e cotto di friggitelli, pomodorino candito, pane croccante e basilico	18,00 €
	*Calamaretto scottato con patate ripassate sale e pepe, cremoso di lardo e salsa in zimino speziato	16,00 €
	*Seppia cotta nella cenere con scapece di zucchine, aglio nero, aceto e menta, salsa al curry e briciole di pane cunzato	16,00 €
ENTROTERRA	Mini burrito di maiale con chili, cremoso di fagioli borlotti, pomodoro, basilico e crudité di scarola al lime	15,00 €
	Tatin di Angus affumicato a freddo, con macco di favette, cipolla fermentata e salsa di pecorino allo sfusato	16,00 €
VEGETARIANA	Melanzana in olio cottura con pomodorino semi dry, salsa di mozzata di bufala e basilico	13,00 €

I CRUDI

DAL MARE	*La tartare di scampi con millefoglie di patate croccante, burro ai crostacei e caviale di muggine	20,00 €
	*Carpaccio di gambero rosso alla catalana con tartare di bianco di nassa, cremoso di bufala e mela verde	20,00 €
	*Tartare di ricciola al naturale con ravanelli in aceto di mela, yogurt acido e germogli di rucola selvatica	18,00 €
	*Carpaccio di orata in salsa ponzu con zenzero, peperoncino fresco e acqua di pomodoro	16,00 €

PRIMI PIATTI

BREZZA MARINA	*Bassa marea: riso Carnaroli aglio, olio e peperoncino, battuto di telline, lupini di mare, limone fermentato e clorofilla di alga spirulina	18,00 €
	*Tradizionale o gourmet: la nostra pasta e fagioli con le cozze	15,00 €
	*Spaghettone al pesto di noci e colatura con pomata di pomodorino giallo, crudo di alici alla soia e prezzemolo	15,00 €
VEGETARIANA	Incontro tra Ogliara e Nerano: trifola di zucchine con cremoso di fiori di zucca e Provolone del Monaco	15,00 €
SALENDO IN MONTAGNA	Ziti spezzati in salsa di peperone affumicato, trucioli di salsiccia e scagliette di cacioricotta di capra	15,00 €
	La genovese all'Emozionando: cipolla brasata, cremoso di canestrato, tartare di vitello e juice al sentore di cioccolato	16,00 €

LE NOSTRE PROPOSTE DI SECONDI

Per garantire sempre la massima freschezza della materia prima, le scelte presenti sul menù potrebbero variare. Infatti ci avvaliamo solo e soltanto di prodotti freschi, senza mai ricorrere ai congelati.

I SECONDI

SINFONIA DI MARE	*Il cuoppo del marinaio: calamarelle in tempura italiana con maionese agli agrumi	20,00 €
	*Il gratinato dell'oste: branzino in panure di patate alle erbette aromatiche e verdurine dell'orto croccanti	20,00 €
	*Pescato al banco: dentice, rombo, spigola di mare, pezzogna, orata di mare (al Kg.)	70,00 €
	*Crostacei freschi: scampi, gamberoni, astice americano e mazzancolle (al Kg.)	90,00 €
VEGETARIANA	Cheesecake salata alle verdurine di stagione con crostini di pane saporito e gremolada di pomodoro San Marzano	15,00 €
I PIACERI DELLA TERRA	Controfiletto di manzo affumicato al barbecue con pestato di pepe verde, burro salato e ratatouille di verdurine	20,00 €
	Filetto di maialino in crosta di pane e pancetta con spicchi di patate e il suo juice cremoso alla nocciola pestata	20,00 €

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

Tempo di vendemmia. Stappatura dei primi novelli e Beaujolais.
Serviremo in abbinamento formaggi di prima salatura, giovani briosi, in foglia di noci o viti o di castagno, al tartufo con composte di uva e frutta

Selezione Carmasciano (5 pz.)	15,00 €
Selezione Carmasciano e azienda Rastelli (a porzione)	5,00 €

I NOSTRI DESSERT

I dessert del momento verranno presentati dal nostro personale	5,00 €

Coperto	3,00 €

ALLERGENI E ALIMENTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.

I prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti potrebbero contenere i seguenti allergeni ai sensi del Regolamento UE 1169/11.

Glutine · Frutta con guscio · Crostacei · Sesamo · Uova · Arachidi · Latte

Sedano · Pesce · Senape · Soia · Anidride Solforica · Lupini · Molluschi · Frutti Rossi