***I Crudi***

***Raw Dishes***

Tris di Tartare: Salmone, Tonno e Ricciola

Con emulsione di Limone e Aneto

*Trio of Tartars: Salmon, Tuna and Amberjack*

*with emulsion of Lemon and Dill*

22

Ostriche “Fin de Claire” su ghiaccio con Pan Brioche e Burro salato

*Oysters “Fin de Claire” on ice with Pan Brioche and Salted Butter*

32 mezza dozzina / half dozen

Plateau Royal in bellavista con selezione di Carpacci, Tartare, Crostacei e Ostriche

accompagnato da Maionese al Mango, emulsione Limone e Aneto, Soia

*Plateau Royal en bellevue with selection of Carpaccios, Tartars, Shellfish and Oysters*

*accompanied by Mango Mayonnaise, Lemon and Dill emulsion, Soy*

60

***Antipasti***

***Starters***

Zuppetta di Cozze di Cervia in guazzetto di Pomodoro con Crostoni di pane dorato

*Cervia Mussels Soup in Stewed Tomatoes with Toasted Bread*

16

Gamberi croccanti in tempura di Panko con Maionese al Mango e misticanza

*Crispy Prawns in Panko tempura with Mango Mayonnaise and Mixed Salad*

20

Battuta di Manzo Irlandese, lamelle di Zucchine croccanti e Senape di Digione

*Irish Meat Tartar, crispy Zucchini and Digione Mustard*

20

***Primi Piatti***

***First Courses***

Tagliolino tirato al Matterello con Pavarazze del nostro mare

*Handmade Tagliolini pasta with Clams of our sea*

20

Spaghetto di grano duro Pastificio Mancini

Cacio e pepe di mare con Gamberi, Calamari e Scampi

*Pastificio Mancini Durum wheat Spaghetti,*

*with Shrimps, Squid and Prawns*

24

Riso Carnaroli al Saten di Franciacorta, Tartare di Gamberi e Fave

*Carnaroli Rice with Franciacorta Saten, Tartar of Shrimps and Broad Beans*

22 cad/each min. x 2

Ravioli ripieni di Burrata su Coulis di Datterino e Mazzancolla al Vapore

*Stuffed Ravioli with Burrata on Coulis of Tomato and steamed Prawn*

24

Tagliatelle al Ragù di carne della tradizione

*Traditional Tagliatelle with Meat Sauce*

18

***Per Continuare…***

***To Continue…***

Tataki di Tonno in Crosta di semi, Salicornia e Passion Fruit

*Tuna Tataki with seed crust, Glasswort and Passion Fruit*

25

Filetto di Ombrina scottato al forno con Finocchio Ghiacciato e Gelè di Lamponi

*Seared Ombrina Fillet with Frozen Fennel and Raspberry Jelly*

25

Tempura leggera di Calamari, Gamberi e Verdure Vistamare

*Light tempura of Squid, Prawns and Vistamare Vegetables*

25

Millefoglie di Parmigiana di Melanzane

*Millefeuille of Eggplant Parmigiana*

20

Pescato del Giorno secondo disponibilità del Mercato

(Branzino, Ricciola, Rombo…)

*Fish of the day based on Market availability*

*(Sea Bass, Amberjack, Turbot Fish…)*

Da 8 all’Etto */ From 8 per Hectogram*

Tournedos di Manzo razza Black Angus alla griglia con Patate al forno

*Grilled Black Angus Beef Tournedos with baked Potatoes*

32

***Contorni***

***Side Dishes***

Pinzimonio di Verdure di Stagione

*Pinzimonio with Seasonal Vegetables*

12

Patate al Forno al Rosmarino

*Baked Rosemary Potatoes*

8

Insalata Mista

*Mixed Salad*

8

Patate, Pomodorini e Olive Taggiasche

*Potatoes, Cherry Tomatoes and Taggiasca Olives*

8

***dalla Nostra Pasticceria***

***From our Pastry***

Creme Brulee Pistacchio e Agrumi

*Crème Brûlée Pistachio and Citrus*

10

Namelaka al Cioccolato Bianco e Frutti di bosco

*White Chocolate and Berries Namelaka*

10

Torta Caprese al Limone e gelato al Fiordilatte

*Caprese Cake with Lemon and Fiordilatte Ice Cream*

10

Barchetta di Frutta di Stagione

*Seasonal Fruit boat*

20

Servizio e coperto € 5.00

Si prega di rivolgersi al responsabile di sala per informazioni riguardanti gli allergeni

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

\*I nostri piatti, preparati con prodotti freschi,   
potrebbero contenere oc