





# *Degustazioni di Pesce*

*(ad esclusione del venerdì e del sabato)*

## ♥ Degustazione 1 €60

- Crudo di mare
- Saor
- Risotto zucca, rosmarino e capesante
- Tagliata di spada
- Mousse 3 cioccolati

## ♥ Degustazione 2 €55

- Millefoglie di baccalà mantecato
- Risotto zucca, rosmarino e capesante
- Tagliolino ai crostacei
- Fritto di mare
- Eton Mess

## ♥ Degustazione 3 €85

- Eton Mess
- Crudo di mare
- Spaghetto vongole e ostriche
- Risotto zucca, rosmarino e capesante
- Anguilla
- Fritto di mare
- Tiramisù





# Menù di pesce

## Antipasti

### CRUDO DI MARE €26

PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI NOSTRANI ALTO ADRIATICO

Capesante, branzino, cicale, rombo, fasolari, scampi, tonno rosso  
ikejime, seppie, mazzancolle

3,5,9,10,11,13

### SAOR €10

Spuma di saor calda, uvetta e pinoli tostati, sarde in tempura e maispan

11,14

### MILLEFOGLIE BACCALÀ MANTECATO €11

Baccalà mantecato fatto in casa, pane carasau fritto, polvere di liquirizia,  
salsa all'aglio nero e liquirizia

8,10,11,14

### BATTUTA DI TONNO IKEJIME €15

Battuta di tonno rosso ikejime Adriatico (120g) al naturale e crostini  
di pane caldo

10,11

### OSTRICA ROSA DEL DELTA €7 AL PZ

Ostrica Tarbouriech di Scardovari, Delta del Po

### SCAMPI €3 O €7

Chiedi all'oste la disponibilità del giorno

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





# Primi

## SPAGHETTO VONGOLE E OSTRICHE

€19

Spaghetto Felicetti, vongole veraci e ostriche rosa del Delta, spuma di ostriche, salsa pistacchio e panfritto

1,2,5,8,14

## RISOTTO ZUCCA, ROSMARINO E CAPESANTE

€19

Risotto alla zucca e rosmarino, con capesante e canestrelli nostrani e salicornia

2,5,11,14

## TAGLIOLINO AI CROSTACEI

€19

Tagliolino fatto in casa al nero di seppia alla busara con stracciatella, battuta di scampi e mazzancolle e bottarga di muggine

2,8,9,11,14

# Secondi

## TAGLIATA DI SPADA DEL MEDITERRANEO

€22

Pesce spada siciliano, purè di patate, creme fraiche

11,14

## FRITTO DI MARE

€34

CONSIGLIATO ANCHE PER 2 PERSONE

Fritto misto croccante di capesante, scampi, mazzancolle, ostriche, merluzzo, schie, sarde, cicale, canestrelli, paranza, verdure miste e polenta

5,9,11

## ANGUILLA

€22

Anguilla marinata nel gin, insalatina agrodolce mango e avocado, polenta scottata e salicornia

3,11,13

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





# Menù di carne

## Antipasti

### NUVOLA GOURMET €10

Padellina di grano duro con porchetta di maialino fatta in casa, crema di zucca al rosmarino, gorgonzola, porcini, finferli e salsa prezzemolo  
3,8,13,14

### PARMIGIANA €10

Parmigiana di stagione Asiago DOP, parmigiano 24 mesi, zucca, porcini, finferli e rosmarino  
2,13,14

### TAGLIERE SOPRESSA VENETA €7

Sopressa Veneta, burrata affumicata, verdure in agrodolce e gnocco fritto fatto in casa  
14

### TARTARE VEGETALE €12

Tartare dell'orto, salsa di pistacchi e crostini di pane caldo a parte  
3,10,11,13

### BATTUTA DI FASSONE €13

Battuta di fassone piemontese, olio, sale e pepe, burro salato e crostini di pane caldo a parte  
3,14

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





# Primi

**LINGUINE CACIO PEPE E LIQUIRIZIA**  €12  
Linguine di gragnano IGP, cacio e pepe e liquirizia in polvere  
2,8,14


**PAPPARDELLE AI FUNGHI**  €15  
Pappardelle di grano duro fatte in casa, porcini e finferli freschi  
2,8,13,14

**MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA** €11  
Mezzo pacchero di Gragnano IGP alla carbonara  
2,8,10,14

**GNOCCHI AL RAGÙ DI CORTE** €14  
Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di corte  
2,8,13,14

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano



# Secondi

## TARTARE DI FASSONE €17

Battuta di fassone piemontese alla tartara, burro salato, insalatina mista, senape in grani e crostoni di pane caldi a parte

3,10,13,14

## AGNELLO €18

Costolette di agnello cbt alla mediterranea, purè di patate, salsa al prezzemolo

3,10,13

## FILETTO IRLANDESE €24

250g di filetto irlandese reverse searing, patate al forno al rosmarino e fondo bruno

2

## COSCIA D'ANATRA €18

Coscia d'anatra cbt agli agrumi, erbe cotte e salsa pistacchi

3,13

## COSTINE MAIALE (gobbette) €16

Costine di maiale (back ribs) fagioli all'uccelletto

3,13

## GUANCIA DI MANZO €16

Guancia di manzo brasata e purè di patate

2,13,2

## Degustazione €60

- Agnello 3,10,13
- Coscia d'Anatra 3,13
- Costine maiale (gobbette) 3
- Guancia manzo 2

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano



# Le nostre tagliate

**WAGYU A5 GIAPPONE 100g €29**  
Tagliata di controfiletto di Wagyu originale Giapponese A5

**BISTECCA ALLA FIORENTINA 1400g €4/ETTO**  
La Bistecca alla fiorentina di scottona reverse searing

**COSTATA 800g €4/ETTO**  
La Costata di scottona reverse searing  
14

**TOMAHAWK 1500g €4,5/ETTO**  
Il tomahawk di scottona reverse searing  
14

**STRAECA DI SCOTTONA 200g €15**  
Il diaframma del manzo classico, noto per il suo gusto e la sua morbidezza  
14

**LOMBATELLO 200g €15**  
Tra i diaframmi, situato sulla pancia è un taglio noto come bistecca del macellaio. Estremamente gustoso, morbido e succoso  
14

**PLUMA DI SUINO IBERICO 200g €18**  
Tra il lombo e il collo del maiale è un taglio del maialino iberico molto delicato, ma allo stesso tempo saporito e morbidissimo  
14

**🍷 Degustazione €80**

PER 4 PERSONE, CON CONTORNI

- Wagyu A5 Giappone
- Straeca di manzo
- Lombatello
- Pluma di suino iberico








# Contorni

ERBETTE COTTE	€4,5	
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO <sup>2,13</sup>		€4,5
PATATE AL FORNO	€4,5	
PURÈ DI PATATE <sup>14</sup>	€4,5	
VERDURE AL FORNO	€4,5	

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





# *Legenda allergenici:*

- 1 frutta a guscio
- 2 sedano
- 3 senape
- 4 sesamo
- 5 molluschi
- 6 lupino
- 7 solfiti
- 8 glutine
- 9 crostacei
- 10 uova
- 11 pesce
- 12 arachidi
- 13 soia
- 14 latte

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento UE 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maîtres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °c.