



menu

*“Il rapporto con la tradizione è molto forte.
I sapori e il gusto devono essere quelli di una volta,
con un tocco personale”*

- Davide Croce -

Parmigiana di mare {2,7,10,13,17}

Falde di melanzana viola, emulsione di aceto balsamico, panzanella e misto di pesci

~ 20

Crudità {2,3,7,10,16}

Misto di pesce marinato, crudo e crostacei con salsa agli agrumi

~ 25

Battuta di Tonno {3,7,13,19,20}

Battuta di tonno rosso, pesca gialla, cremoso al wasaby e humus di ceci

~ 20

Caprese di Anguria {13}

Caprese di anguria con gelato di stracciatella

~ 16

Tartare {3,4,11,16,20}

Tartare di Fassona "La Granda", pesto di rucola, perlage di tartufo e verdure in agro

~ 20

Gamberi e Corba Rossa {3,7,10,13,14,16,20}

Gamberi rossi marinati al lime, latte di cetriolo, burrata pugliese affumicata e Corba Rossa marinato

~ 20

Astice e Capesante {2,13,20}

Astice e capesante arrostiti, maionese alla vaniglia, pack choi e finger lime

~ 20

antipasti

{1,10,13,17,20} **Tortello di Gamberi**

Tortello di gamberi e porro brasato, pesto di rucola e coulis di pomodorini

20 ~

{1,6,7,10,13,20} **Risotto**

Risotto al pomodoro ciliegino, crudità di scampi, astice
con battuta di olive e capperi

22 ~

{1,7,10,13,12,17,20} **Amatriciana di Baccalà**

Linguine di "Gragnano Bondonno" alla amatriciana di pesce
julienne di cococha di baccalà e pil pil al lime

19 ~

{2,7,10,13,18,20} **Spaghetti Chitarra**

Spaghetti Chitarra al pepe rosa, aragosta e bergamotto

20 ~

{7,10,13,17,18,20} **Tagliolini**

Tagliolini mantecati al burro, battuta di mazzancolle blu
Corba Rossa e caviale Giaveri chef deluxe

20 ~

{13,17,18,20} **Fusilli**

Fusilli di semola di grano duro, salsa alle mandorle e parmigiano, crescione
pomodorini semidry e ricotta affumicata

18 ~

{10} **Gazpacho**

Gazpacho di ciliegie con scampi e gamberi rossi marinati al lime

20 ~

Filetto di Fassona {11,13,20}

Filetto di Fassona alla piastra, con purea di patate, indivia belga e composta di Melannurca

~ 30

Pluma {12,13,16,18,20}

Pluma alla Yakitori, purea di carote caramellate e patate arrostiti

~ 25

Come un Caciucco {2,7,10}

Come un cacciucco di pesci e crostacei crudi e marinati, con gazpacho di pomodoro del Piennolo

~ 25

Branzino {7,13,18,20}

Branzino arrostito, spinaci, pastinaca e salsa agli agrumi

~ 26

Piovra alla griglia {7,13,20}

Piovra alla griglia, crema di avocado, cavolfiore, ricciola marinata e tataki di tonno

~ 28

Rombo {2,7,10,13,20}

Rombo cotto sottovuoto, salsa aioli, frutti di mare e taccole

~ 26

Granchio {2,4}

Chele di granchio reale al vapore, panzanella di verdure e maionese al cocco

~ 22

1.ALCOLO 2.MOLLUSCHI 3.SOIA 4.NOCI 5.SOLFITI 6.GRANO 7.PESCE 8.VEGANO
9.ARACHIDI 10.CROSTACEI 11.CARNE 12.MAIALE 13.LATTOSIO 14.ZUCCHERO 15.OGM
16.MOSTARDA 17.GLUTINE 18.UOVA 19.SEDANO 20.GRASSO SATURO

coperto e servizio ~ 3,00