



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 -

Tartare di Spigola {2,4,6}

Tartare di spigola e scampi, zupetta di pomodoro giallo, pere fermentate e caviale

~ 20

Colori del mare {2,3,4,8,10,14}

Crudo di scampi su foglia di ostrica e uova di salmone

Carpaccio di gamberi su gelatina di passion fruit

Tartare di ombrina, mela verde e mango

Crudo di tonno rosso e teriyaki, zeste di limone e capperi caramellati

Salmone marinato in manto di erba cipollina

Ricciola marinata alla fava tonka e composta di rabarbaro

Mazzancolle al lime e salsa alle ostriche

~ 35

Capesante {3,4,6,7,9,10,14}

Capesante arrosto e calamaro ripieno, fiore di zuccina farcito

emulsione di topinambur e asparagi di mare

~ 22

Composizione di asparagi {3,6,7,9,10}

Composizione di asparagi, verdure croccanti e germogli

emulsione di peperone giallo e melanzana affumicata

~ 20

Battuta {3,5,8,10,16}

Battuta di Fassona "La Granda" con i suoi condimenti

~ 20

Astice {2,4,6,7}

Astice alla vaniglia, mazzancolle marinate, granita allo yogurt

foglie di bietola rossa e salsa alle ostriche

~ 22

Pancetta e Scampi {2,6,7,9,10}

Cubi di pancetta cotti 12 ore e code di scampi arrostiti

mela verde e purea alla cannella

~ 22

antipasti

{1,2,3,4,7} **“Mischiato Potente”**

“Mischiato Potente” Pietro Massi con porro fondente, scampi e crema di melanzane
20 ~

{2,4,7,9} **Risotto**

Risotto “Acquerello” con ortaggi primaverili dentro e fuori e astice caramellato
22 ~

{1,2,3,4,7,8} **Amatriciana di Baccalà**

Linguine di “Gragnano Bondonno” alla amatriciana di pesce
julienne di cococha di baccalà e pil pil al lime
19 ~

{1,3,7,14} **Spaghetti**

Spaghetti con salsa alla carbonara, capesante caramellate e tartufo
18 ~

{1,2,3,7,9} **Ravioli**

Ravioli ripieni di piselli, burro alla vaniglia, carpaccio di gamberi rossi
e gocce di salsa yakitore
20 ~

{1,3,7} **Pietro Massi**

Spaghetti Pietro Massi, emulsione di grana riserva e latte di mandorla
crema di piselli e Cacioricotta
20 ~

{1,3,7,14} **Tagliolini**

Tagliolini di semola rimacinata, vongole, bottarga di MugGINE
e crema di zucchine trombetta
20 ~

Filetto di Fassona {1,3,7,9,10,16}

Filetto in crosta di pane e olive, purea di zucca, tortino di patate al tartufo e indivia belga

~ 30

Pluma {6,7,15}

Pluma alla salsa yakitore, purea di pastinaca e carciofi

~ 26

Agnello {3,6,7,9,10}

Agnello d'Alpago presidio Veneto con strudel alle verze, pere mostardate e pack choi

~ 26

Branzino {4,6,7,9}

Branzino di cattura aromatizzato al cedro su giardino di verdure cotte e crude canocchia e salsa alle olive

~ 28

Piovra Caramellata {1,3,4,7}

Piovra caramellata, crema di cavolfiore, ricciola marinata, tataki di tonno su crostino di pane alla banana e rabarbaro

~ 30

Rombo {4,7,9}

Rombo con crema di patate, salsa all'aglio nero, spadone e frutti di mare

~ 28

Caesar Salad {1,2,3,4,6,7,10}

Caesar salad di asparagi con scampi, pan brioche e misto di pesce marinato {tonno, salmone, ricciola}

~ 28

secondi

1.CEREALI 2.CROSTACEI 3.UOVA 4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA 7.LATTE 8.FRUTTA A GUSCIO 9.SEDANO
10.SENAPE 11.SEMI DI SESAMO 12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI 15.MAIALE 16.MANZO

coperto e servizio ~ 3,00