

CRUDI DI MARE

RAW FISH STARTERS

Sashimi di pesce, scampo gambero rosso, seppiolina e anguilla affumicata del lago di Lesina. € 25,00
Salmon, tuna and amberjack sashimi, shrimp, red prawn, sea cricket and smoked eel from Lesina Lake

Le delizie dell'Adriatico. € 20,00
Raw seafood from Adriatic Sea

Selezione di ostriche. € 30,00
Oysters selection (6pcs)

Twin Set caviale (10gr) e le Alici del Mar Cantabrico. € 36,00
Caviar 10gr and anchovies from the Cantabrian Sea twin set

Twin Set caviale (30gr) e le Alici del Mar Cantabrico. € 75,00
Caviar 30gr and anchovies from the Cantabrian Sea twin set

COPERTO EURO 5,00

"il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente cudo e' sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853\2004.allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D ,punto 3"
"qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sara' sostituito con il surgelato"

ANTIPASTI STARTERS

Il bombolone al profumo di limone e alicetta frita.

Fried dough, flavored with lemon and fried anchovy

€ 15,00

Insalata tiepida del Mare Adriatico.

Warm salad of the Adriatic Sea

€ 18,00

Capasanta, topinambur guanciaie e maionese alla senape.

Scallop, sunchoke, bacon and mustard mayonnaise

€ 20,00

Gambero, nocciola, humus di ceci e paprika dolce.

Prawn, hazelnut, chickpea hummus and sweet paprika

€ 17,00

Polpo nascosto alla parmigiana di melanzane.

Eggplant parmigiana with octopus

€ 16,00

Uovo di quaglia poché, patata affumicata e tartara di podolica.

Quail poached egg, smoked potato and podolica beef tartare

€ 10,00

“il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853\2004.allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D ,punto 3”
“qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sara' sostituito con il surgelato”

I PRIMI

FIRST COURSES

Il risotto al limone, gambero rosa, polpa di riccio e polvere di olive nere. (minimo 2 persone) € 20,00
Lemon risotto, pink shrimp tartare, sea urchin roe and black olive powder. (minimum of 2 persons)

Scialatiello, triglia, vongole e salicornia. € 16,00
Scialatiello pasta*, red mullet, clams, salicornia

Spaghetto alla Nerano, provolone del monaco. € 14,00
Spaghetti alla Nerano (with cheese and zucchini), "provolone del monaco cheese"***.

Fusillone, crostacei, olive taggiasche e crema di burrata. € 17,00
Fusillone pasta, crustaceans, Taggiasca olives and burrata cream

I bottoni al baccalà, crema di porro e nocciole tostate. € 17,00
Pasta stuffed with salt cod with leek cream and toasted hazelnuts

Rigatoni al ragù di cavallo con la sua "brascioletta". € 12,00
Rigatoni with special sauce of horse meat "ragu" with its chop

*it' a typical Neapolitan (Amalfi Coast) fresh pasta. They are just a little bit shorter and larger than spaghetti

** it' a typical Neapolitan semi-hard cheese with a matured spun paste and produced only with raw milk

"il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853\2004.allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D ,punto 3"

"qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sara' sostituito con il surgelato"

SECONDI

SECOND COURSES

Assomiglia alla "Pizza Margherita", ventresca di tonno, capperi olive e mozzarella.
Tuna belly with capers, olives and mozzarella cheese

€ 25,00

Il salmone alla Wellington.
Salmon Wellington.

€ 20,00

Il cartoccio di pesce.
Fish in foil

€ 20,00

La selezione dei crostacei.
Selection of Crustaceans

€ QUOTAZIONE GIORNALIERA
€ DAILY PRICE

Il pescato del giorno.
Catch of the day

€ QUOTAZIONE GIORNALIERA
€ DAILY PRICE

La carne - chieda i tagli disponibili .
Meat - Ask us what meat cuts are available.

€ QUOTAZIONE GIORNALIERA
€ DAILY PRICE

DESSERT

DESSERT

Il sorbetto alla frutta fresca

Fruit sorbet.

€ 8,00

La sfoglia croccante con crema chantilly, mandorle perlate e caramello.

Crunchy sweet dough, Chantilly cream and almond pralines.

€ 10,00

Il tiramisù, caramello, cioccolato bianco e lampone.

Tiramisu, caramel, white chocolate and raspberry.

€ 10,00

L'assoluto di anguria, pane al cioccolato.

Cold watermelon soup and chocolate bread.

€ 10,00

Il gelato fior di latte, lo componi tu...

Milk-flavoured ice cream, put what you want on it!

€ 10,00

Pan cake, marmellata e crema pasticcera.

Pancake, red fruit jam and pastry cream.

€ 10,00

DEGUSTAZIONE CHEF E SOMMELIER

OUR CHEF AND SOMMELIER

Chips vegetali
Vegetable chips

Le ostriche, zenzero e gin tonic
Oysters, ginger and gin - tonic

Insalata tiepida del Mare Adriatico
Warm salad of the Adriatic Sea

Capasanta, topinambur guancia e maionese alla senape
Scallop, sunchoke, bacon and mustard mayonnaise

Il risotto al limone, gambero rosa, polpa di riccio e polvere di olive nere
Lemon risotto, pink shrimp tartare, sea urchin roe and black olive powder

I bottoni al baccalà, crema di porro e nocciole tostate
Pasta stuffed with salt cod with leek cream and toasted hazelnuts

Assomiglia alla "Pizza Margherita", ventresca di tonno, capperi olive e mozzarella
Tuna belly with capers, olives and mozzarella cheese

Sorbetto alla frutta fresca di stagione
Fruit sorbet

Absolute di anguria
Cold watermelon soup and chocolate bread

€ 140,00 PER PERSONA INCLUSI I VINI
€ 140,00 FOR PERSON INCLUDING WINE

"il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"
"qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sara' sostituito con il surgelato"

DEGUSTAZIONE PUGLIA

TRADITIONAL APULIAN FLAVOURS

Polpo nascosto dalla parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana with octopus

Spaghetto alle cozze
Spaghetti with mussels

Fritturina di pesce
Fried fish

La sfoglia croccante con crema chantilly, mandorle perlate e caramello
Crunchy sweet dough, Chantilly cream and almond pralines

€ 70,00 PER PERSONA
€ 70,00 FOR PERSON

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

VEGETARIAN MENU

A mano libera dello Chef 5 PORTATE
A Chef selection of delicious five-course

€ 65,00 PER PERSONA
€ 65,00 FOR PERSON