



# ≡ MENU DEGUSTAZIONE ≡

Lasciatevi conquistare dal nostro menu degustazione, un viaggio culinario che celebra sapori autentici e ingredienti di eccellenza. Ogni portata è pensata per offrirvi un equilibrio perfetto tra creatività e tradizione, trasformando la tua cena in un'esperienza indimenticabile.

Amuse-bouche

## ≡ ANTIPASTI ≡

### **I Crudi**

Gambero rosso, Scampo, Ostrica Cocollos 2,14

Tartare di Ricciola con giardiniera finissima, maionese al jalapeño e cristalli di pasta fillo 1,3,4

Acciughe del Cantabrico con burro di Normandia e crostini caldi 1,4,7

Capasanta dorata con spuma di patate al tartufo, polvere di bottarga e chips di cipolla rossa 1,7,14

## ≡ PRIMO PIATTO ≡

Fusilli trafilati oro Verrigni al pesto di cime di rapa, pinoli, mousse di scampi e anguilla affumicata 1,2,4,8

## ≡ SECONDO PIATTO ≡

Pappa al pomodoro con merluzzo mantecato 2,7

oppure

Seppia cotta a bassa temperatura con chimichurri e porro fondente, polenta di grano saraceno 1,14

## ≡ DESSERT ≡

Millefoglie con crema alla vaniglia e frutti di bosco, salsa di ribes nero 1,3,7

## = CREA IL TUO PLATEAU =

I prezzi variano in base all'andamento del mercato

Ostriche  
Gamberi Viola  
Cannolicchi  
Ricci di mare  
Capesante  
Scampi  
Gamberi Rossi

## = CEVICHE =

Creolo <sup>4,7</sup>

Tonno, salsa aji amarillo, crema di patate camote, olio al coriandolo, mais cancha speziato

Classico <sup>1,4</sup>

Branzino, leche de tigre, cancha, camote, aji rocoto, coriandolo

Tiradito di Ricciola <sup>4</sup>

Con salsa aji Amarillo

## = TARTARE =

Tartare di Ricciola <sup>1,4</sup>

con giardiniera di verdure, maionese al jalapeño e cristalli di pasta fillo

Tartare di Tonno <sup>4</sup>

con cremoso di basilico, olive verdi, capperi essiccati, e acqua di pomodoro

Tartare di Salmone <sup>4</sup>

Salsa al maracuja, onions fry, e caviale keta di salmone

TRIS DI DEGUSTAZIONE

## = ANTIPASTI =

Acciughe del Cantabrico con crostini di pane e burro di Normandia 1,2,7

Capasante dorate con spuma di patate al tartufo, polvere di bottarga e chips di cipolla 1,2,7,14

Piovra croccante piccantina su crema di mais 2,7

Calamari scottati al rosmarino su salsa verde, carciofi e crumble di pane 1,2

Panzanella classica allo sgombro con emulsione di cetriolo 1,2

## = PRIMI =

Linguine Oro Verrigni all'astice sgusciato 1,14

Risotto ai gamberi rossi crème fraiche al limone ed emulsione di crostacei 2,7

Tagliolini al crudo di mare e bottarga 1,2,4,14

Fusilli Oro Verrigni al pesto di cime di rapa, pinoli, mousse di scampi e anguilla affumicata 1,2,4,8

Spaghetto Oro Verrigni con vongole veraci sguscate e bottarga di muggine 1,4,14

## = SECONDI =

Pappa al pomodoro con merluzzo mantecato 4,7

Catalana di tonno 4

Filetto di branzino in crosta di semi, patate al fumo e crema di zucca 4,7,8

Zuppetta di mare 2,4,14

Seppia cotta a bassa temperatura con porri fondenti polenta di grano saraceno e chimichurri 1,14

## = DESSERT =

Tiramisù classico con scaglette di cioccolato 1,3,7

Millefoglie con crema alla vaniglia e frutti di bosco, salsa al ribes nero  
1,3,7

Delizia al pistacchio con cioccolato fondente e coulis di lamponi 1,3,7

Cheesecake scomposta al caramello salato e noci pecan 1,3,7

Pera in sfoglia calda al profumo di cannella e salsa inglese all'arancia 1,3,7

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione ed eventualmente consultare la tabella allergeni disponibile presso il locale.