

Menu



Tutti i prezzi comprendono
Coperto, servizio, grissini, pane e burro, lo stuzzichino di benvenuto denominato
“fidanzamento con la cucina”, acqua, caffè e dolcetti finali

Menu Degustazione

A persona € 85,00 vino escluso

A coppia € 200,00 con una bottiglia di vino scelta dal sommelier

Abbinamento di 4 vini € 40,00 a persona

Scelta di ogni singolo piatto salato 35,00 €

Scelta di ogni singolo piatto dolce 15,00 €

Fidanzamento con la cucina

Piccolo ingresso a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

Il nostro pane e il nostro burro

Allergeni: Glutine, lattosio, sesamo

Ostrica

Ostrica al naturale

Allergeni: molluschi

Vallo e Mazzara

Scampo, ricotta e clorofilla vegetale

Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, lattosio, glutine

Belli

Ventresca di spada grigliata, castagne e arancia

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti, glutine

Nuovo Classico

Ravioli di branzino, acqua di pomodoro e erba cipollina

Allergeni: lattosio, pesce, molluschi, crostacei, solfiti

Astice e fichi

Astice laccato ai fichi e patate

Allergeni: pesce, glutine, solfiti

predessert

dolce a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

Arriva l'autunno

Castagne, caffè e cioccolato

Allergeni: lattosio, solfiti, uova, frutta secca

Piccole dolcezze

Allergeni: uova, glutine, lattosio, solfiti, frutta a guscio, arachidi

Menu Gasperini

Per tutti i componenti del tavolo

A persona € 110,00 vino escluso

A coppia € 240,00 con una bottiglia di vino scelta dal sommelier

Abbinamento di 4 vini € 40,00 a persona

Ideato in onore dell'allenatore dell'Atalanta consiste in una successione antipastini di mare. L'arte di *coordinare e creare* mettendo in campo le risorse rese disponibili dal mercato

Fidanzamento con la cucina

Piccolo ingresso a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

Il nostro pane e il nostro burro

Allergeni: Glutine, lattosio, sesamo

Crudità di mare

Pesce crudo secondo mercato

Allergeni: può contenere tutti gli ingredienti

Mare al vapore

Pesce al vapore secondo mercato condito con olio e limone

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti

Cappesanta Gratinata

Cappesante, pangrattato, olio evo al forno

Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, glutine

Frittino di mare

Pesce fritto secondo mercato

Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, glutine

predessert

dolce a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

Piccole dolcezze

Allergeni: uova, glutine, lattosio, solfiti, frutta a guscio, arachidi

Menu alla carta

Prezzi a persona

Antipasti

Pesce Crudo

Vedi pagina che segue

Mare al vapore € 60,00

Astice, piovra, calamari, cappasanta e crostacei al vapore conditi con olio evo e limone
Allergeni: glutine, pesce, molluschi, crostacei, solfiti

Vallo e Mazzara € 40,00

Scampi, ricotta e clorofilla vegetale
Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, lattosio, glutine

Belli € 30,00

Ventresca di spada grigliata, castagne e arancia
Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti, glutine

Primi piatti

Scoglio rosso € 35,00

Paccheri con ragout di mare al coltello, basilico e sugo di pomodorini
Allergeni: glutine, sedano, pesce, molluschi, crostacei, solfiti

Nuovo Classico € 35,00

Ravioli di branzino, acqua di pomodoro e erba cipollina
Allergeni: lattosio, pesce, molluschi, crostacei, solfiti

Casoncelli alla bergamasca € 30,00

Allergeni: glutine, uova, latte, sedano, solfiti, frutta secca

Secondi piatti

Astice e fichi € 60,00

Astice laccato ai fichi e patate
Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, solfiti

Frittino di mare € 45,00

Calamari, scampo e mazzancolla
Allergeni: glutine, pesce, molluschi, crostacei, solfiti

La luna e i falò € 35,00

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con riduzione di vino rosso
Allergeni: glutine, solfiti

Pesce Crudo

Può contenere i seguenti allergeni: crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa

Crudità di mare

Piccola € 55,00

Grande € 110,00

carpaccini, tartare, crostacei, coquillage, caviali di muggine caviale di keta e salmone marinato

Plateau

Ostriche e coquillages € 80,00

12 pezzi tra ostriche, conchiglie e ricci secondo il mercato

Carpacci e tartare di pesce € 40,00

carpacci e tartare di 3 specie ittiche

Crostacei € 80,00

12 pezzi suddivisi tra scampi, gamberi e mazzancolle

Cena Cruda € 200,00

3 plateau: ostriche e coquillage, carpacci e tartare, crostacei

Precisazioni di servizio

I gentili ospiti sono pregati di segnalarci eventuali intolleranze o allergie a prescindere dai piatti ordinati.

Tutti i nostri piatti potrebbero infatti contenere i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa e solfiti. Precisiamo che non siamo in grado di garantire la completa assenza di detti allergeni da nessuno dei nostri piatti.

-

Nelle preparazioni possono inoltre essere utilizzati aglio, cipolla, spezie, erbe aromatiche, frutta secca ed altri ingredienti non specificati nel menu.

-

La legge impone che il pesce crudo sia somministrato solo dopo un abbattimento a -20 °C per almeno 24 ore.

-

Per la preparazione di tutti i piatti possono essere impiegati prodotti surgelati o congelati.

-

Degustazione di salumi e formaggi in cantina
Con vino, prosecco o analcolico € 15,00
Con Champagne € 20,00