



Antipasti

<i>Ostriche Krystale</i> calibro 2 di Gouville-sur mer. 7	al pezzo	6,00
<i>Piovra</i> **cotta a bassa temperatura, scarola in agro. 7		22,00
<i>Crudo di pesce</i> * e crostacei **, selezione di olii e sali. 6/7/8		38,00
<i>Mazzancolle alla plancia, purea di finocchio, balsamico di Modena.</i> 8		23,00
<i>Cappesante con il loro corallo, variazione di zucca gialla.</i> 7/14		25,00
<i>Insalata di crostacei e molluschi, profumi di orto e arancia.</i> 7/8		32,00
<i>Scaloppa di fegato d'oca, Verduzzo, mostarda di fiche e purea di patate.</i> 14/15		25,00

Primi Piatti

<i>Risotto "Acquerello" ai frutti di mare. min 2 pers</i>	7/8/10/11/13/15	26,00
<i>Tortelli di sedano rapa, bottarga di muggine e vongole.</i>	3/6/10/11/13	25,00
<i>Zuppa di pesce, crostacei e molluschi. min 2 pers</i>	3/6/7/8/13	28,00
<i>Linguine "Felicetti", in busara di astice.</i>	7/10/11/15	28,00
<i>Tortelli di anatra, burro fuso, Montasio e porcini.</i>	4/5/10/11	18,00

Allergeni

1/frutti a guscio 2/arachidi 3/lupini 4/latte e derivati 5/uova 6/pesce 7/molluschi 8/crostacei
9/soia 10/cereali 11/glutine 12/semi di sesamo 13/sedano 14/senape 15/anidride carbonica

Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate durante la lavorazione.

Secondi piatti

<i>Spada dell'Adriatico alla milanese, insalata di patate e maionese all'arancia.</i>	26,00
<i>4/5/6/10/11</i>	
<i>Tataki di tonno, taccole, salsa di vino rosso e prugne.</i>	26,00
<i>5/6/10/11/13/15</i>	
<i>Rombo in boreto alla graesana e polenta del Molino di Trussio.</i>	26,00
<i>6/10/11/15</i>	
<i>Trancio di branzino grigliato, lenticchie di Colfiorito.</i>	33,00
<i>6/13/15</i>	
<i>Catalana di astice e scampi.</i>	45,00
<i>7</i>	

Pesci da condividere, in base alla disponibilità

<i>Scampi</i>	<i>kg 140,00</i>	
<i>Branzino</i>	<i>kg 90,00</i>	
<i>Orata</i>	<i>kg 80,00</i>	
<i>Rombo</i>	<i>kg 90,00</i>	<i>Coperto 6,00</i>

**Prodotto abbattuto in proprio a - 20 *Reg CE 853/04 allegato 3, sez 7 capitolo 3, lettera D punto 3*

***Prodotto abbattuto all'origine a- 20 *Reg CE 853/04 allegato 3 sez 1 capitolo 4 lettera D punto 3*

