



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Carpaccio di capasanta con estratto di anguria e agrumi

⁴
€22,00

Anguria speziata cbt e melone

€15,00

Buona fino al midollo

Tartare di Fassona Piemontese, marmellate artigianali, cipolla rossa
in agrodolce, maionese di nostra produzione e lamponi

⁴
€25,00

PRIMI PIATTI

-Raviolo ripieno di Mousse di seppia letto di crema di ricotta,
pesto e pomodorino infornato

^{3.4.9.14}
€25,00

Fregula al granchio, mantecata al burro di crostacei e rucola

^{3.8.9}
€25,00

Fregula mantecata alle erbe spontanee e sesamo

^{6.9}
€20,00

Raviolo ripieno di crema di melanzane viola salsa di datterini
e mandorle grattate

²
€22,00

SECONDI PIATTI

Palamita (può variare in base al pescato) marinata a secco,
melanzane, frolla salata al finocchietto e capperi soffiati

^{3,5,9}

€27,00

Mazzancolle croccanti con salsa agropiccante fatta in casa

⁸

€25,00

Taco di lattuga e insalata russa

⁷

€16,00

Cipolla margherita al cartoccio, glassata e tartufo estivo

€20,00

DOLCI

Tutto pesca

³

€8,00

Stecco Gelato cioccolato e fragole

€8,00

Seada

^{3,9}

€7,00

Coperto

€5,00

Per allergie e intolleranze richiedi il libro degli allergeni al nostro personale di sala. informiamo I gentili clienti che alcuni prodotti possono essere abbattuti Durante le procedure di lavorazione in cucina, I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza ai sensi del reg. CE 853/04



À LA CARTE MENU

APPETIZERS

Scallop Carpaccio with Watermelon and Citrus Extract

4

€22,00

Spiced Slow-Cooked Watermelon and Melon

€15,00

Good to the marrow

Piedmontese Fassona beef tartare, artisanal jams, sweet and sour red onions in agrodolce, our own mayonnaise, and raspberries

4

€25,00

FIRST COURSES

Cuttlefish Mousse Raviolo, Ricotta Cream Base, Basil Pesto and Roraste Cherry Tomato

3.4.9.14

€25,00

Crab Fregula Pasta, Shellfish Butter Emulsion, Wild Rocket

3.8.9

€25,00

Creamy Fregula with Wild Herbs and Sesame

6.9

€20,00

Purple Eggplant Cream Raviolo, Datterino Tomato Sauce, Grated Almonds

2

€22,00

MAIN COURSES

Dry-Marinated Bonito (may vary depending on availability),
Eggplant, Savory Fennel Shortcrust, Crispy Capers

3.5.9

27,00

Crispy Prawns with Homemade Sweet & Spicy Sauce

8

€25,00

Lettuce Taco with Russian Salad

7

€16,00

Baked Margherita Onion in Foil, Glazed and Finished with Summer Truffle

€20,00

DESSERTS

All About Peach

3

€8,00

Chocolate and Strawberry Ice Cream Bar

€8,00

Seada

3.9

€7,00

Table Charge

€5,00

For allergies and intolerances, please request the allergen book from our staff. We inform our valued customers that some raw seafood products undergo rapid temperature reduction during the kitchen processing ensure quality and safety in accordance with EC Regulation 853/04