



Les Crudités

Gli scampi crudi del Quarnaro all'olio e limone

Le ostriche Fines de Claires con la loro salsa di aceto bianco e scalogno

La tartare di branzino e caviale su nicoise di finocchio, pomodoro ed olive taggiasche con pane al girasole

L'orata in sashimi con maionese alle rape rosse, salsa di soia e pasta al rafano giapponese

Il carpaccio di tonno con condita di mozzarelline di bufala calabra, basilico e pomodorini

La tagliata di salmone disidratato e le sue uova, con salsa alla panna acida ed olio d'oliva all'erba cipollina

L'insalatina di tacchinella in timballo con vinaigrette alla mostarda veneta

Gli Antipasti Caldi

Le code di mazzancolle al vapore su riso nero di Venere in vellutata di pomodori rossi emulsionati

Il tortino di granseola con julienne di finocchiella, mandorle tostate, irrorato con olio al finocchietto selvatico

Lo sgombretto affumicato in cialda di sfoglia all'uovo su misticanza di insalatina e stracchino del Cansiglio

Le capesante di Caorle all'olio d'oliva

Le canoce ai ferri

Il mosaico di piovra su insalatina riccia con peperoni in agrodolce e riduzione di aceto caramellato

I canestrelli al forno



I Primi Piatti

Gli gnocchi di patate con il granzoporo

La crema di cannellini toscani con calamaro brasato, olio al rosmarino e fieno di porro

I ravioloni di orata con broccoletti, mazzancolle e filangé di pomodoro, spadellati nel loro intingolo

Il risotto con gamberi e curry mantecato al mascarpone e asparagi

I paccheri di Gragnano con tonno, olive e capperi

Lo spaghetti alla botarga di muggine di Cabras

I ravioli di pollastra spadellati su cipollotti, pancetta e crema al burro

I Secondi Piatti

Il trancio di branzino su vellutata di peperoni e indivia belga avvolta nel lardo

Il nostro fritto di bilancia in pastella di latte con la sua salsa asiatica

Il tonno ai ferri scaloppato su batonette di verdure spadellate e salmoriglio

L'astice o gli scampi "Il Pedrocchino" alla catalana al profumo d'arancio

La costoletta di rombo con patata lavorata al basilico e spinaci spadellati

L'aragosta di Oristano ai ferri e sua "garniture"

Il trancio di orata in cartoccio di origami alla mediterranea con patate al forno

Il filetto di manzo con panatura alle erbe servito con la salsa bordolese

I Dessert

Geometria di ananas al naturale

Il cremino alla cannella con pere cotte nel vino rosso speziato, con la sua riduzione



Il nostro tiramisù al bicchiere

Il nostro gelato alla crema con schiuma di San Marzano

Il sorbetto di arance rosse di Sicilia e frutto della passione

Il semifreddo alla cassata siciliana su salsa inglese

Il tortino tiepido di mele e amaretti

La "creme brulée" alla lavanda

La bavarese al cioccolato con prugne caramellate alle scorzette di arancio