

CHI BEN COMINCIA...

REMEMBER LUNGOMARE – crudo di ombrina, tartare di vegetali e citronette	20
JAPAN FAKE – ventresca di tonno all’orientale	20
GAMBERI SCOTTATI – zuppetta alla vernaccia e pane fritto	20
PETTO D’ANATRA ALLA BRACE – indivia fondente e lampone	19
UOVO DI MONTAGNA – fonduta di bitto e funghi spadellati	17

PRIMI

SCOGLIO NOSTRO – gnocco ripieno, frutti di mare e riduzione	21
NERANO DI MARE – linguine, calamaro, zucchine e salsa di molluschi	20
MEZZA MANICAHAAH – salsa all’arrabbiata, baccalà e olio acciuga	19
RISO E BLU DI CAPRA - nocciole tostate e sugo d’arrosto	18
CLASSICONE MODERNO – raviolo, radicchio, provola affumicata e mandorle	18

SECONDI

ORATA ARROSTITA – zuppetta di canocchie e biette ripassate	25
TRIGLIA ALLA MILANESE – crema allo zafferano, ristretto di mare e prezzemolo	24
LA PESCATRICE – ceci, chorizo e chimichurri	25
COSTOLETTE D’AGNELLO – cipolla al sale e patate alle erbe	25
QUAGLIA RIPIENA – purè di zucca e mosto cotto	23

SOPRA LE RIGHE

LA CATALANA DI CROSTACEI – verdure e colori	45
IL PICCIONE – cotto in padella, spugnole e radici	40

Coperto 4

In caso di allergie o intolleranze alimentari, il nostro staff è a vostra disposizione per fornirvi tutte le informazioni necessarie.

Per ogni momento

“UN LADRO IN CASA”: SELEZIONE DI SALUMI	20
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI	18
GIARDINIERA DI VERDURE “DELLA GIOVI”	6
ZUPPA DI PESCE – crostone di pane	20
TARTARE DI MANZO – condimento alla francese, insalatina di verdure	18
“IN FONDO AL MAR”: marinate di pesce crudo e crostacei	45
TEMPURA DI PESCI – verdure dell’orto	26
ACCIUGHE SOTT’OLIO – burrata, peperoni e basilico	18

Degustazione

A MODO NOSTRO...	65
Percorso degustativo a scelta tra carne o pesce e crostacei, servito per l’intero tavolo 6 portate	
ABBINAMENTO “KLASSICO”	35
Vini selezionati in accompagnamento	
ABBINAMENTO “ESUBERANTE”	30
Bevande che spaziano tra vino, birra e mixology	
TI KONDIVIDO	55
Percorso degustativo a scelta tra carne o pesce e crostacei, servito per l’intero tavolo Antipasti in condivisione – Primo – Secondo - Dolce	
Vini al calice	
_ BOLLICINA	Champagne - Claude Thuillier 12
	Trento DOC - Ferrari Perlè 10
	Franciacorta - Santus 9
_ BIANCO	Chablis - Domaine Christian Moreau 12
	Etna - Terre Darrigo 9
	Gewurztraminer - Vignoble du Reveur 9
	Chardonnay - Branko 7
	Muscadet - Bruno Cormerais 6
_ ROSSO	Bourgogne Cote d’Or - Maréchal 12
	Rosso di Montalcino - Tenuta di Renieri 8
	Ripasso della Valpolicella - Campagnola 7
	Dolcetto d’Alba - Sobrero 6
Acqua San Pellegrino	3
Acqua Panna	3
Caffè	2

Pikko glicemico

POIRES E NOIX	9
Tartelletta noci, ricotta e pere	
FRESCO LATINO	10
Passion fruit, yogurt e lime	
NOTTE DI DAMA	10
Consistenze di cioccolato fondente e nocciola	
RIFUGIO TK	9
Tortino di mele, cannella e zabaione	
ASPETTANDO L’AUTUNNO	9
Cacao, fichi e amaretto	
BISKOTTINI	7
La nostra selezione di biscotteria	
DEGUSTAZIONE FORMAGGI	8