

Ai Porzēghi

BISTROT

Degustazione di mare

50 €

Entrée di benvenuto

Crudités

In Diga

Pagro

Bianco cremoso

Gli abbinamenti del sommelier

20 €

(il menu degustazione verrà servito per l'intero tavolo)

Degustazione di terra

40 €

Entrée di benvenuto

Crudo e melone

Cappellacci di capriolo

Petto d'anatra

Tiramisù

Gli abbinamenti del sommelier

20 €

(il menu degustazione verrà servito per l'intero tavolo)

Antipasti

Ostriche 10 €

Ostriche Krystale (2 Pezzi), crema fredda di carote arrostite e gel di Campari (12,14)

Crudités 18 €

Gambero rosso di Mazara, scampo e ceviche di orata, brunoise di pesche e maionese al basilico (2,3)

Crudo e melone 12 €

Cannolo di pasta fillo, con strati di melone alternati a crudo di parma (1,6)

Vitello tonnato 13 €

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fior di capperi, polvere di alici e acetosella (3,4,5,6)

Anatra e anguria 14 €

Tartare d'anatra, anguria arrostita, gorgonzola e gel di arancia (7)

Caprese 10 €

Bonbon di mozzarella di bufala ricoperta di pomodoro, panzanella al basilico e coulis di pomodoro (1,7)

Primi

Sicily	15 €
Risotto al limone, carpaccio di scampi e dripping di rosmarino (2,7)	
In Diga	16 €
Insalata di spaghetti Monograno Felicetti all'acqua di ostriche, brunoise di triglia maionese di mandorla e bottarga di muggine (1,4,14)	
Battigia	18 €
Linguine di Gragnano IGP in salsa di ricci di mare, battuto di vongole dell'Adriatico ed emulsione di prezzemolo (1,4,14)	
Locara	15 €
Carbonara di petto d'oca affumicato con tartufo nero estivo dei monti Berici (1,3)	
Cappellacci di capriolo	14 €
Cappellacci di pasta fresca al capriolo, Tosella abbrustolita e polvere di cacao amaro (1,3,7)	
Parmigiana di melanzane	12 €
Melanzana arrostita con erbe aromatiche, concentrato di pomodoro e mozzarella fresca (7)	

Secondi

Polpo e patate 18 €

Polpo scottato, spuma di patate arrosto,
maionese di polpo e piselli (4,7)

Tonno rosso 23 €

Tonno rosso Ikejime su letto di rapanelli, salsa Ponzu,
dragoncello fresco e sesamo (4,6,11)

Pagro 17 €

Trancio di pagro, emulsione di burrata, zest di limone candito,
pomodori secchi, polvere di capperi e germogli di basilico
(4,7)

Petto d'anatra 19 €

Scaloppa di petto d'anatra su carpaccio di zucchine e
germogli di stagione (7)

Entrecôte 22 €

Tagliata di manzo (180gr) con millefoglie di patate e Asiago DOP e
riduzione di manzo (7)

Costine h24 17 €

Costine di maiale cotte a bassa temperatura, fondo all'anice stellato,
senape e porri (10,12)

Dolci

Tartelletta limone e Meringa 6 €

Frolla classica, crema pasticcera al limone e
meringa all'italiana (1,3,7,8)

Bianco cremoso 6 €

Panna Cotta coulis di frutti rossi, biscotto al caramello salato e
menta (1,7)

Tiramisù 7 €

Strati di crema mascarpone, avvolti da gustosi savoiardi al caffè con
finitura al cacao amaro (1,3,7)

Mousse al cioccolato 8 €

Ganache di cioccolato, su polvere di amaretto e
gelato alla vaniglia (1,3,7,8)

Coperto e pane	3,00 €
Acqua	2,50 €
Caffè	1,50 €

LISTA ALLERGENI

Il numero indicato vicino a ogni piatto, corrisponde a ciascun allergene.

- 1 Cereali che contengono glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

In caso di intolleranze o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.