PER COMINCIARE...

La pasticceria di mare

Cannolo veneziano con baccalà mantecato, granella di pistacchio e cipolla caramellata, Tartelletta con ceviche di Tonno e salicornia di mare, wafer di pan brioche con granseola al vapore e ricotta, lampone e limone candito, panna cotta al sedano e mela verde con filetti di alice del Cantabrico, bignè con farcia al salmone selvaggio, maionese al lime, semi di sesamo tostato e polvere di alga Nori

all. A, B, C, D, E, F, G, H, I € 19,00

Il veneziano

Sarde in saor con pinoli e uvetta, baccalà mantecato con polenta e chips croccante, crostino di pane con alici marinate al timo, peperoncino e pomodorino confit, moscardino al vapore sedano e schiacciatina di patate,

all. A, B, D, E, G, H, I, P € 16,00

Il gambero nascosto

Code di Gamberoni** in crosta di pasta Kataifi con riso nero aromatizzato allo zenzero e dressing al lampone

all. A, B, E, N € 12,50

La Capasanta in primavera

Capesante scottate al brandy, con doppia consistenza di asparago, croccante ai sentori del Mediterraneo e olio Evo, uovo marinato grattugiato

all. A (nel croccante), C, G, P € 16,50

Tra nord e sud

Sardine croccanti con panatura al panko, bufala, cipolla di Tropea in agrodolce e la sua riduzione,

all. A, C, D, E, G € 14.00

PER COMINCIARE...

Tagliatelle di seppia

Tagliatelle di seppia cbt, ripassate alla plancha su vellutata di piselli, polvere di alga Nori e di lampone

G, P € 15,00

Alice nel paese delle meraviglie

Filetti di Alici marinate al timo e peperoncino su crostino di pan brioche verdure di stagione e maionese al lime

all. A, D, G, I, P € 15,00

Crudo di pesce

Crudità di tonno condita con olio Evo e sale Maldon, scampi**, cappa santa di Caorle, pescato scaloppato, dressing al mango, lampone, wasabi e soja

all. A (salsa di soja), B, D, F, N, P € 30,00

Sua maestà il baccalà mantecato

Baccalà mantecato, schiacciatina di patate, fiore di zucca pastellato, olive e cialda croccante

all. A, D, E, H, G, I € 15,00

Speck d'anatra

Speck d'anatra, arancio candito, pinoli e pan brioche

all. A, D, G, H € 18,00

Veggy

Quinoa con concassè di verdure di primavera, su crema di carota e zenzero e fiori di zucca fritti

all. A, E, G € 15,00

CONTINUANDO CON ...

San Massimo black and white

Risotto Carnaroli riserva San Massimo cotto con fumetto di pesce e vongole locali, che nasconde un leggero broetto di seppia al nero, polvere della stessa e cialda al nero

Minimo 2 persone All. A (polvere e cialda) D, G, I, P € 21,00 ciascuno

Spaghetti "ducato d'Amalfi" *cacio pepe e tartare di gambero rosso*

Spaghetti di Gragnano mantecati con pecorino romano dop, pepe e tartare di gambero rosso

all. A, B, I, N € 21,00

Paccheri e Anguilla

Paccheri con croccante di anguilla, polvere di salmone selvaggio, crema di piselli, soffice di bufala

All. A, D, G, P € 18,50

Gnocchetti di patate crostacei e salicornia

Gnocchetti home made con crostacei su fumetto rosso e salicornia di mare

all. A, B, C, D, G, I, N, P € 20,00

Fettuccine di pasta fresca e ragù bianco

Fettuccine caserecce all'uovo con ragù bianco al coltello

all. A, C, G, I € 18,00

E POI...

Piovra 77

Piovra in doppia cottura: cbt 77 e alla griglia, su crema di topinambur, mille foglie di patate, dressing di pomodoro napoletano e di spinaci

all. G, I, P € 23,00

Il Ricco e il povero

Tranci di pescato, mazzancolle locali alla plancha su vellutata di carote e zenzero e pakchoi croccante

all. B, D € 22,00

L'anguilla

Tranci di anguilla (ca. 200gr) in tripla cottura: prima grigliato, poi cbt e da ultimo finita al forno, polenta, mosaico di porro, cipollotto grigliato e salsa al peperone

all. A crociata, D, I € 28.00

La Seppia e i suoi latti

Seppie grigliate con polenta, su crema della stessa al nero, nido di erbette spontanee, latti al vapore olio Evo e prezzemolo

all. I, P € 20.00

La frittura

Fritto di scampi** gamberi, calamari**, canestrelli e zucchine

all. A, B, E, N, P € 24,00