



Quattordicesimo piano

Le Ostriche

La disponibilità delle ostriche è data dalla stagionalità e dalla reperibilità delle stesse

Daniel Sorlut €. 6,00

Ostrica allevata sulla costa francese dello Charente-Maritime, sono riconoscibili dalla texture unica, delicata e fondente nella bocca. lodata e gustosa al principio e termina con intenso sapore di nocciola

Muirgen €. 5,00

Ostrica selvatica dal gusto morbido cresciuta in Irlanda e affinata nella baia di Mont Saint Michel

Papillon €. 5,00

Ostrica quatre saison con, carne piena e sapida al palato ma con un sapore delicato e particolare.

I Crudi

Le Tartare €.24,00

Dal pescato giornaliero

Il crudo di pesce €.40,00

Carpacci, tartare e crostacei dal pescato

Crostacei €.36,00

Scampi dell'Adriatico e gamberi rossi di Mazara del Vallo

Nel nostro locale, il pesce appena acquistato viene abbattuto e poi servito, come da regolamento ce 853/2004 del ministero della sanità, il quale stabilisce: che i prodotti della pesca consumati crudi o praticamente crudi devono essere sottoposti a congelamento a una temperatura non superiore a -20° in ogni parte della massa per almeno 24 ore e il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o finito



Antipasti

Polpo glassato con patate affumicate, sedano verde e funghi €.19,00

Ricciola marinata al finocchietto con puntarelle alici e pizza bianca €.22,00

Calamaro arrosto alle erbe con ceci e composta di cipolla rossa e zenzero €.20,00

Sgombro bruciato, scarola e provola €.19,00

*Le paste, il pane e i dolci sono fatti in casa usando farine di grano duro e tenero, farine integrali, farina di Lariano o di grano saraceno
Tutte farine di mulino a pietra con movimento ad acqua
Come da tradizione il lievito madre è ingrediente
principe delle nostre preparazioni*



Primi piatti

Fusilloni Felicetti al pesto di pistacchi, tartare di tonno e bottarga di muggine €.21,00

Tagliatelle al rosmarino con gamberi rosa, lime e aglio nero €.22,00

Spaghettoni Felicetti alle vongole veraci, pomodoro giallo e asparagi di mare €.19,00

Tortelli di pasta all'uovo farciti con seppie affogate al vino rosso e mascarpone €. 20,00

Riso agli scampi, nocciole e robiola affumicata (minimo due persone) €.23,00 p.p.

L'angolo del celiaco

Riso e penne con le salse sopra indicate



Secondi piatti

Il pesce

Tonno al sesamo nero, carote e passion fruit €.23,00

*Baccalà sel. Giraldo con patate, cavolo
nero e peperone secco* €.29,00

*Rombo con zucca, radicchio
tardivo e polvere di lamponi* €.24,00

*Spigola arrosto con farro, castagne
e bottarga di muggine* €.24,00

I crostacei €.12,00 all'hg

Il pescato e le sue" cotture " €. 9,50 all'hg

** In crosta di patate - In crosta di zucchine - In crosta di olive*

** Al Sale marino – Sale agli agrumi – Sale alle erbe aromatiche*

** In guazzetto ai tre pomodori (S.Marzano, Pachino e datterini)*

due parole: nel nostro locale, il pesce appena acquistato viene abbattuto e poi servito, come da regolamento ce 853/2004 del ministero della sanità, il quale stabilisce: che i prodotti della pesca consumati crudi o praticamente crudi devono essere sottoposti a congelamento a una temperatura non superiore a -20° in ogni parte della massa per almeno 24 ore e il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o finito



I contorni

<i>Spinaci uvetta e pinoli</i>	€. 7,00
<i>Spinaci cacio e pepe</i>	€. 6,00
<i>Purè di patate con salsa tartufata</i>	€. 7,00
<i>Purè di patate burro e alici</i>	€. 7,00
<i>Radicchio tardivo arrostito con nocciole e aceto balsamico</i>	€. 8,00
<i>Funghi porcini alla piastra (in base alla disponibilità)</i>	€. 12,00

Gli Intrusi

<i>Carciofo arrosto e fritto alle erbe aromatiche</i>	€.18,00
<i>Prosciutto di parma con gnocco fritto di grano arso e taleggio</i>	€.16,00
<i>Il Cacio e pepe</i>	€.16,00
<i>Hamburger di manza Fassona, chips di patate viola con maionese al mango e curry</i>	€.23,00
<i>Uovo croccante con nocciole e parmigiano</i>	€. 19,00



I dolci

Gelati mantecati €. 7,00
(crema alla vaniglia, gianduja, pistacchio di Bronte salato)

Sorbetti fatti in casa €. 7,00
(limone di Sorrento, frutti di bosco)

Sfera di tiramisù con cuore di caffè, crumble al cacao e sale di Maldon €.11,00

Liquore consigliato in abbinamento:

Solerno liquore all'arancia €. 8,00

Ricotta, pere e cioccolato €.10,00

Distillato consigliato in abbinamento:

Cognac alle pere Williams François Peyrot €. 8,00

Mousse alle castagne, caramello e nocciole €.11,00

Liquore consigliato in abbinamento:

Nocino di San Giovanni Sarandrea €. 7,00

Zabaione, cioccolato al sale e amarene €.11,00

Liquore consigliato in abbinamento:

Liquore alla ciliegia Antica Distilleria Quaglia €. 8,00

Cheese cake ai frutti rossi e speculoos con sorbetto al lampone e campari €.10,00

Distillato consigliato in abbinamento:

Gin Gil Vecchio Magazzino Doganale €. 8,00