

MENU'

Degustazione

Polpo Arrostito

con Zucca e Melograno



Plin di Ricciola

con Burro al Rosmarino e Ristretto di Coniglio



Gallinella in Brodetto di Frutti di Mare



Composta di Arance Arrosto

con Ricotta e Frutta Candita



Riguardo il Menù Degustazione,
è gradito un servizio uniforme per tutti i commensali

55

Antipasti

Astice al Vapore

con Mango e Pistacchi



30

Polpo Arrostito

con Zucca e Melograno



15

Calamaro Ripieno

alla Mediterranea



15

Cappuccetti fritti

Con Crema di Patate e Nocciole



18

Crudo DADIEGO

Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostria Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali



35

Uovo Poché Fritto

con Fonduta di erborinato di Capra



13

ALLERGENE NON È VELENO (ma qualcuno ci deve prestare attenzione)
Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale
Che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:
GLUTINE – CROSTACEI – UOVA – PESCE – ARACHIDI – SOIA – LATTE – FRUTTA A GUSCIO – SEDANO – SENAPE
SEMI DI SESAMO – ANDRIODE SOLFONOSA E SOLFITILUPINI – MOLLUSCHI
e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero e di buffet.

* Il pesce crudo è abbattuto di temperatura (secondo regolamento CE 853-2004)

Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latticini
Frutta a Guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anad.Solf. e Solfitti	Molluschi	Lupini

Primi

Tagliatelle di Grano Duro con Polipetti alla Luciana   	18
Plin di Ricciola con Burro al Rosmarino e Ristretto di Coniglio   	20
Risotto Alta Langa con Capesante e Robiola di Roccaverano   	20
Scialatielli Amalfitani  con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana)   	25
Candele di Gragnano con Ragù Bianco di Bue   	15

Secondi

Grigliata di Pesce  con Crostacei e Ortaggi   	30
Gallinella in Brodetto di Frutti di Mare   	24
Rana Pescatrice con Funghi Porcini e Polenta  	30
Spigola al forno con Patate Viola Croccanti al Timo  	26
Rollata di Coniglio alla Vecchia maniera con Spinacini  	18
Coperto	3

I NOSTRI CRUDI

 Gamberi Rossi Sicilia	7€ cad
 Scampi	7€ cad
 Ostrica Special Gillardeau Francia	6€ cad
Tartare Pescato del Giorno 	15
Carpaccio Pescato del Giorno 	15
Alzata di Pesce Crudo  Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali 	70

DOLCI DELICATEZZE

Millefoglie alla Vaniglia e Frutti di Bosco 	10
Bacio di Dama 	12
Composta di Arance Arrosto con Ricotta e Frutta Candita 	9
Rosa dei Venti 	9
Ghiacciata agli Agrumi  	7
Semplicemente Frutta con Salse in abbinamento	8
Gelato e le sue composizioni 	10
Degustazione dello Chef  	18

DADIEGO

I piatti che hanno segnato la Storia del nostro ristorante