

Menù di stagione

chef

Fabrizio Bonvini

mître

Pietro Valtriani



famiglia Beghè

antipasti

Bocconcino di baccalà qualità Morro con mostarda di pomodorini Perino, gelato di bufala campana e cialda al nero di seppia.	€ 24,00
Gamberi e animelle al salto su letto di topinambur, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi e gocce di aceto balsamico "Santa Paziienza" capsula oro.	€ 26,00
La sogliola selvaggia e lo scampo su pettinata di salsa verde, verdure croccanti olio, sale e pepe.	€ 28,00
Darna di anguilla affumicata su barbabietola rossa, aria di liquirizia e perle di tapioca al gin Monkey 47	€ 26,00
Scaloppa di foie-gras con marmellata di zucca estiva, ristretto ai frutti rossi selvatici e cornetto salato ai 5 cereali	€ 26,00
Ostriche	€ 4,00 cad.
Gran crudité di mare: crostacei, molluschi, veli di pescato selezionati in base al fresco di giornata	€ 40,00

Esperienza di assaggi:

- Tartare di gamberi rossi di Santa Margherita con mele Granny Smith. € 26,00
- Tartare di orata di barca con salsa ai frutti rossi.
- Trota salmonata di Equi Terme leggermente affumicata con panna acida

primi

Spaghettoni “Il Valentino” aglio, olio e peperoncino su crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e tartare di gamberi rossi di Santa Margherita Ligure. € 28,00

Riso “Aquerello”, tè verde Matcha, timo, limone e scampi nostrani. € 26,00

Tortelli al nero di seppia in farcia di brandade di baccalà qualità Morro su crema di fiori di zucca e pistilli di zafferano. € 24,00

Ravioli del “Plin” rossi pomodoro ripieni della sua pappa, su stracciatella campana e olio aromatizzato al basilico di Prà. € 20,00

Orecchiette pugliesi alla carbonara con uovo di Parisi, petto d’anatra affumicato al profumo di pepe Jamaica. € 22,00

secondi

Orata “da lenza” e mazzancolle arrosto su crema di aglio nero e salicornia saltata	€ 36,00
Salsiccia di coda di rospo in rete di maiale di Cinta senese, su vellutata di patate al rosmarino, salsa demi-glace al finocchietto selvatico e pannocchia arrostita.	€ 34,00
Trancio di rombo saltato con spuma di prezzemolo, spugne di radice di pastinaca con fantasia di germogli e agrumi.	€ 34,00
Aragosta cotta al burro salato con timballo di riso Venere.	€ 18,00 etto
Filetto di manzo Wagyualem stile Kobe su passatina di fagioli rossi, patata castello e riduzione di salsa barbecue	€ 42,00
Rollè di coniglio nostrano in “porchetta” con riduzione di Marsala Vecchio Florio e menta su purè di sedano rapa.	€ 32,00

Il nostro menù è preparato
nel rispetto della Biodiversità Marina.

Prediligiamo la pesca
delle specie neglette del nostro mare.

Il pesce citato potrebbe non essere sempre disponibile
e quindi sostituito con altro in base al pescato delle flotte locali.

Le zone di pesca FAO
sono prevalentemente la 37 e la 27.

Gentile ospite,
saremo grati se volesse comunicarci eventuali allergie e/o intolleranze a sostanze che possono essere contenute nei cibi elencati nel menù.

I cibi serviti crudi vengono abbattuti di temperatura e conservati a -20° per 48 ore come previsto dalle normative vigenti.