

Antipasti

- Selezione di crudite' di pesci, crostacei e molluschi € 40,00
Gambero rosso, Gambero rosa, Mazzancolle, Granchio blu, Scampo, Tartare di pescato, Ostrica, Cannolicchio, Canestrello
- Gran Plateau Royal € 120,00
Gamberone blu, Mazzancolle rosa, Capesante a carpaccio, Ostrica marinata al Bellini, Gambero rosso, Gambero rosa, Mazzancolle, Granchio blu, Scampo, Tartare di pescato, Cannolicchio, Canestrello (per 2 persone)
- Noce di capesanta arrostita, Jamon Iberico de Bellota, zabaione salato fume' e bottarga del suo corallo € 25,00
- Baccalà in tempura su crema di scarola, stracciata di bufala, pane ai 5 cereali e colatura di alici € 23,00
- Uovo "61" dal cuore morbido, crema di Topinambur, Valtellina casera DOP e biscotto di grano saraceno agli arachidi € 22,00

Primi

- Risotto al Franciacorta, cremoso al Bagoss d' Alpeggio estivo 40 mesi, funghi di montagna al Marsala e frolla alle mandorle € 25,00
min. 2 persone
- Gnocchi di zucca brasati, ragù bianco di moscardino Adriatico, pecorino di grotta e clorofilla di rucola selvatica € 23,00
- Ravioli di Storo ripieni di Asado di Barbina Franciacortina, fonduta di toma caprina e salsa di Aglianico del Sannio riserva € 24,00

Secondi

- Composta di crostacei a vapore con verdure croccanti e maionese al café de Paris € 95,00
Astice, Gamberoni, Scampi, Granchio Blu, Gambero Grigio, Gambero Rosso (per 2 persone)
- La nostra griglia di mare gratinata alla Romagnola con salsa Aioli' € 42,00
Scampi, Gamberoni, Mazzancolle, Capesante, Trancio di pescato
- Milanese di Aguglia Imperiale, caponatina di verdure e provola di bufala campana € 27,00
- Gâteau di Ratatouille in cocotte profumata alla brace € 25,00
- Spalla d'Agnello in crosta di caffè, fagiolo piattello del Salento in casseruola e olio al dragoncello € 27,00
- Iron steak di Barbina Franciacortina, salsa al pepe di Sarawak e radicchio estivo in vasocottura al ribes € 26,00

Coperto € 5,00