

Degustazione

Acciughe Ripiene e fritte



Risotto Vialone Nano tenuta San Massimo

con Asparagi, Gorgonzola e Gamberi



Tonno Rosso

Julienne di Zucchine, Trevigiana e Ristretto di Fondo Bruno



Sigaro di Cioccolato

con Frutto della Passione



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

65

Antipasti

Carpaccio di Orata

Guacamole e Rapanello



22

Baccalà al Vapore

con Piselli e Finocchi



18

Acciughe Ripiene e fritte



16

Crudo DADIEGO

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



35

Uovo Poché

con Crostone di Pane, Spuma di bufala, e Perlage di Olive



15

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 – ANIDRIDE SOLFOROSA 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)

Primi













Mezzo Pacchero in Guazzetto di Scorfano con Calamari e Cozze	22
	
Linguine Cacio e Pepe con Tonno Rosso e Lime	23
	
Risotto Vialone Nano tenuta San Massimo con Asparagi, Gorgonzola e Gamberi	20
	
Scialatielli Amalfitani <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana)	25
	
Cannelloni con Verdure di Stagione	16
	

Secondi

Zuppetta di Mare Estiva	28
	
Ombrina con Cicorietta e Maionese al Timo	25
	
Tonno Rosso Julienne di Zucchine, Trevigiana e Ristretto di Fondo Bruno	28
	
Grigliata di Pesce <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Ortaggi	32
	
Tagliata di Picanha con Fagiolini e Cipolla Rossa di Tropea	22
	
Coperto	4

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

Dolci Delicatezze

Semifreddo Cassata	8
 	
Sigaro di Cioccolato	10
con Frutto della Passione	
  	
Parfait alle Fragole	9
con Yogurt e Menta	
 	
Millefoglie	10
con Crema Chantilly e Frutti di Bosco	
  	
Ghiacciata agli Agrumi <small>DADIEGO</small>	7
 	
Semplicemente Frutta	8
con Salse in abbinamento	
Gelato e le sue composizioni	10
