

MENU'

Degustazione

Seppia al Vapore
con Fagiolini e Puntarelle



Risotto Vialone Nano tenuta San Massimo
Capperi Fritti, Limone e Bottarga



Calamaro Ripieno
alla Mediterranea



Cremoso allo Yuzu
con Licis e Crumble di Pistacchio



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

60

Antipasti

Seppia al Vapore
con Fagiolini e Puntarelle



18

Astice Arrostito

Mango, Finocchi e Maionese all'Aglio Nero



30

Palamita in Olio Cottura

Songino e Crema di Limoni



17

Crudo DADIEGO RISTORANTE

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



35

Carciofo Gratinato

con Acciughe Liguri



14

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 – ANIDI DI SOFOROSA E SOFFITILLIPINI – 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 Soffiti	Molluschi	Lupini
















Primi

Orecchiette con Baccalà e Briciole di Pane Agrumate 	16
Risotto Vialone Nano tenuta San Massimo Capperi Fritti, Limone e Bottarga 	18
Spaghetti di Gragnano con Caviale Mazzancolle e Erba Cipollina 	30
Scialatielli Amalfitani <small>DADIEGO RISTORANTE</small> con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana) 	25
Gnocchi di Patate Pomodorini Infornati, Bufala e Basilico 	14

Secondi

Grigliata di Pesce <small>DADIEGO RISTORANTE</small> con Crostacei e Ortaggi 	32
Calamaro Ripieno alla Mediterranea 	25
Pescatrice con Carciofi e Maionese alla Senape 	28
Tagliata di Ricciola Pak Choi e Crema di Broccoli 	30
Agnello Iberico Rosolato e la sua salsa Patate e Spinaci 	22
Coperto	4

Dolci Delicatezze

Maritozzo Panna e Limoncello   	9
Creme Brûlée al Cioccolato Bianco con gel al Mandarino  	10
Cremoso allo Yuzu con Licis e Crumble di Pistacchio    	11
Cioccolato e Pere a modo nostro con Spuma di Zabaione   	12
Ghiacciata agli Agrumi <small>DADIEGO</small> 	7
Semplicemente Frutta con Salse in abbinamento	8
Gelato e le sue composizioni  	10