

CRUDO BAR

**OSTRICHE FINE DE CLAIRE CON CREMA DI
POMODORO ALL'INSALATA E TABASCO 3PZ**
9

**GAMBERI ROSSI DI MAZARA (PAOLO GIACALONE)
CON PERLAGE DI TARTUFO NERO 3PZ**
12

**SCAMPI DEL MEDITERRANEO
CON SALSA CITRONETTE 3PZ**
15

MIX TARTARE 3PZ
12

MIX SASHIMI 3PZ
16

Emanuele Mosca



Fabio La Montagna

LA CARTE

POLLO FRITTO AL CURRY, PLATANO E SALSA CAESAR 5PZ 8

TARTARE DI MANZO ALLA COLATURA DI ALICI, FOGLIA D'OSTRICA E CAVIALE DI LUMACHE 15

PANE, BURRO DELLA NORMANDIA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO 3PZ 9

CROQUETTA DI JAMON 2PZ 8

UOVO POCHÈ, FONDUTA DI PECORINO, SPECK D'ANATRA E TARTUFO NERO 9

CARCIOFO AFFUMICATO IN DOPPIA CONSISTENZA CON CROCCANTE DI CULATELLO 7

MINI BUNS MIX 2PZ 8

GAMBERO FURAI E SALSA TERIYAKY 3PZ 9

TACOS CON CHILLI TARTARE DI TONNO, SALSA AIOLI E SCAROLA RICCIA 10

LOBSTER ROLL 15

SPAGHETTINO FREDDO MONOGRANO FELICETTI, BATTUTO DI GAMBERO ROSSO, EMULSIONE DI RICCIO E LIME E CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA 15

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON BURRO DELLA NORMANDIA E TARTUFO NERO 14

ZUPPA DI PASCE CRUDO E COTTO 22

GUANCIA DI MANZO BRASATA, CICORIETTA SELVATICA E CAROTE BABY AL BURRO 12

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e venduti possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, mediante l'esibizione di idonea documentazione (menu' allergeni).

TASTING MENU

6 APPETIZER
30

9 APPETIZER
40

12 APPETIZER
50

JAMON SERRANO GRAN RISERVA
14 MESI TAGLIATO AL COLTELLO
10/100G

AFFETTATO DI SPECK D'ANATRA
6/50g

SELEZIONI DI FORMAGGI
14

SERVIZIO 10%