



MENU

Antipasti

Il Crudo

Ceviche di pesce spada (4) con cetrioli in osmosi, aria di lamponi e cardamomo [Vino cons.: Franciacorta Rosè "Vigna Dorata" - solo bottiglia]	18,00
Tartare di salmone (4, 8, 11) con avocado, perle di soia e pistacchi [Vino cons.: Gewürztraminer "Erste Neue" - solo bottiglia]	20,00
Scampi crudi (6 pz)(2) accompagnati da fruit passion [Vino cons.: Franciacorta Brut "Vigna Dorata"]	28,00
Misto di crudi (2, 4, 14) 4 scampi, 2 gamberi rossi di Mazara, 2 ostriche, carpaccio di tonno, carpaccio di salmone [Vino cons.: Franciacorta Brut "Vigna Dorata"]	38,00
Ostriche Marconil (14) allevate al largo [Vino cons.: Muscadet Sevre et Maine sur Lie - solo bottiglia]	al pezzo 5,00

Il Cotto

Sarde in saor (4) [Vino cons.: Radici Fiano di Avellino - solo bottiglia]	14,00
Frittelle di granchio (3, 7) con bernese all'arancia [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]	14,00
Baccalà mantecato...in coppa gelato (1, 3, 4, 7) con crostini alla curcuma, olive taggiasche e zaeti salati [Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut]	16,00
Sushi Burger (2, 11) con cappuccio viola, avocado, gamberoni e rosti di patate <i>crispy</i> [Vino cons.: Franciacorta Rose "Vigna Dorata" - solo bottiglia]	16,00
Tonno tataki (1, 4, 6, 11) con mayonese alla soia ed edamame [Vino cons.: Radici Fiano di Avellino - solo bottiglia]	20,00





MENU

I Primi

"Zopa del Bacan" (4, 7, 9, 14) Zuppa di vongole bianca con aglio nero soffiato [Vino cons.: Vermentino Costamolino "Argiolas" - solo bottiglia]	15,00
Linguine al nero di seppia (1, 2, 9, 14) con uova di salmone [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - solo bottiglia]	15,00
Vermicelli alla Busara di scampi (1, 2, 9) [Vino cons.: Vermentino Costamolino "Argiolas" - solo bottiglia]	16,00
Eliche ripiene con branzino (1, 3, 4, 6, 9) su crema di piselli e lavanda [Vino cons.: Gewürztraminer "Erste Neue" - solo bottiglia]	18,00
Risotto di ostriche agli agrumi (6, 7, 9, 14) con burro di Normandia e champagne [Vino cons.: Muscadet Sevre et Maine sur Lie "Veilles Vignes" - solo bottiglia]	18,00

I Secondi

Salmone sale-fumo (4, 6, 7) filetto di salmone affumicato espresso con insalata di patate [Vino cons.: Muscadet Sevre et Maine sur Lie "Veilles Vignes" - solo bottiglia]	16,00
Frittura mista di pesce (2, 4, 14) con polenta variegata [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]	18,00
Piovra Laccata (7, 14) su crema di patate dolci e gelato salato al pomodoro [Vino cons.: Sauvignon IGT "Jermann" - solo bottiglia]	20,00
Filetto di baccalà latte e miele (4, 7) con salsa al latte, miele e aneto; pepe rosa e polenta variegata [Vino cons.: Pinot Bianco "H. Lun"]	23,00





MENU

Per chi non mangia pesce...

Fiori di zucca in tempura accompagnati da salsa Aioli (6) [Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz"]	10,00
Caprese in vetro 2.0 (3, 7)  gazpacho di fragole, spuma di burrata e zaeti salati [Vino cons.: Soave DOC "Corte Giacobbe"]	10,00
Insalata in murrina a strati  spinacino, cappuccio, rapanello, carote, avocado, pomodorini, germogli e patate dolci [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia "Turetta Ca' Bianca" - solo bottiglia]	12,00
Selezione di formaggi (7, 8, 10)  "La Bomba" (erborinato a crosta fiorita con miele), taeggio di bufala, asiago vecchio, san carlone al caffè [Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]	18,00
Tagliere di salumi selezionati (5) cecina de Leon, prosciutto crudo della Foresta Nera, mortadella di Modena con pistacchio e Finocchiona [Vino cons.: Manzoni Bianco Sottovenda "Ca' Lustra"]	20,00
Tartare di Black Angus (7, 10) con mostarda di pere, parmigiano reggiano e perle di aceto balsamico [Vino cons.: Soave DOC "Corte Giacobbe"]	22,00





MENU

Zuppa fredda di barbabietole (7, 9)  13,00
[Vino cons.: Bardolino Chiaretto "Cavalchina" - solo bottiglia]

Bigoli con ragù d'anatra (1, 9) 18,00
[Vino cons.: Moro Polo Doc "Ca' Lustra"]

Mezzi rigatoni alla carbonara (1, 3, 7) 14,00
[Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia "Turetta Ca' Bianca" - solo bottiglia]



Straeca di Fassona Bianca Piemontese CBT 16,00
affumicata espressa, con verdure grigliate
[Vino cons.: Chianti Classico "Castello Vicchiomaggio" - solo bottiglia]

Lechazo alle erbe aromatiche CBT 19,00
scamone di agnello con erbe aromatiche e verdure grigliate
[Vino cons.: Brunello di Montalcino D.O.C.G. "Marchesi Antinori" - solo bottiglia]



Dessert della Villa 8,00
Coperto 3,00





MENU

Elenco degli allergeni alimentari

-  Glutine (1)
-  Crostacei e derivati (2)
-  Uova (3)
-  Pesce e derivati (4)
-  Arachidi e derivati (5)
-  Soia e derivati (6)
-  Latte e derivati (7)
-  Frutta a guscio e derivati (8)
-  Sedano e derivati (9)
-  Senape e derivati (10)
-  Semi di sesamo e derivati (11)
-  Anidride solforosa e solfiti (12)
-  Lupino e derivati (13)
-  Molluschi e derivati (14)

