



La Tradizione

ANTIPASTI

Selezione di antipasti freddi (4 tipologie)

16

Selezione di antipasti caldi (4 tipologie)

16

Selezione di antipasti crudi (8 tipologie)

22

PRIMI

Linguine con vongole veraci e ferfellone

18

Fettuccella allo scoglio

14

Strangozzo all'astice in bellavista (minimo per 2 persone)

22

Risotto alla pescatora

15

SECONDI

Composizione di pesci e crostacei dell'Adriatico alla griglia

27

Frittura di scampi, calamari e paranza

22

Sguazzetto di pesce nel coccio di terracotta

24

Zuppa di crostacei del giorno e calamari

28



Menu Degustazione

SMART MENU'

Antipasto, primo o secondo, dessert

(Selezione a cura dello Chef)

30

MENU' CAFE'

Due antipasti, primo, secondo, dessert

(Selezione a cura dello Chef)

40

GRAN CAFE'

Due antipasti, due primi, secondo, dessert

(Selezione a cura del Cliente)

65

ANTIPASTI IMPERIALI DEL CAFE'

12 tipologie di antipasti tra crudi, freddi e caldi

(Selezione a cura dello Chef)

45

**Per i commensali dello stesso tavolo suggeriamo la scelta dello stesso menu. I piatti della carta con l'asterisco non possono essere scelti per la degustazione, salvo applicazione di una maggiorazione. Nei menu degustazione è incluso il coperto, beverage escluso*

**Gentile cliente, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari La preghiamo di informarci in modo da poterLe consigliare adeguatamente
Dear customer, if you have any specific food allergy or intolerance issue, please inform us and we will find the best way to satisfy your specific needs*

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni ingredienti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. Comunitario 853/04, a trattamento di abbattimento rapido (-20) per motivi di maggiore sicurezza alimentare e in caso di assenza di prodotti freschi possono essere somministrati prodotti congelati*

Dress code: Smart Elegant



La Scoperta

ANTIPASTI

Quinoa in agrodolce, pesce e crostacei dell'Adriatico e verdure
12

Polpo alla griglia con patate e peperoni
13

Tartare di scampi al profumo di menta, con sedano, yogurt e lampone
14

PRIMI

Spaghettoni quadrati cacio e pepe con gamberi bianchi marinati al lime
14

Risotto al plancton con calamari e pomodoro datterino confit
28

Tortelli di porcino con mazzancolle, spinaci e riduzione di crostacei
18

*Fusillone allo zafferano di Navelli, purea di broccolo barese
e tartare di tonno alla liquirizia*
18

SECONDI

Filetto di dentice, pastinaca, scorza nera, crema di carote, limone e zenzero
23

*Astice d'autunno, zucca, tartufo, verza e mela affumicata
(consigliato per 2 persone)*
38

Branzino in crosta di frutta secca, finocchio, Calvados e topinambur
22