

# *menu degustazione*

## MENU GRAN CAFÉ

SELEZIONE A SCELTA DEL CLIENTE TRA  
LE PROPOSTE DELLA TRADIZIONE E  
DELLA SCOPERTA.

DUE ANTIPASTI, DUE PRIMI, SECONDO,  
DESSERT.

65

## ANTIPASTI IMPERIALI DEL CAFÉ

SELEZIONE A CURA DELLO CHEF.

12 TIPOLOGIE DI ANTIPASTI TRA CRUDI,  
FREDDI E CALDI.

45

## MENU CAFÉ - LA TRADIZIONE

SELEZIONE A CURA DELLO CHEF TRA LE  
PROPOSTE DELLA TRADIZIONE.

DUE ANTIPASTI, PRIMO, SECONDO,  
DESSERT.

40

## MENU CAFÉ - LA SCOPERTA

SELEZIONE A CURA DELLO CHEF TRA LE  
PROPOSTE DELLA SCOPERTA.

DUE ANTIPASTI, PRIMO, SECONDO,  
DESSERT.

40

## LUNCH MENU

SELEZIONE A CURA DELLO CHEF.  
DISPONIBILE SOLO A PRANZO.

ANTIPASTO, PRIMO O SECONDO,  
DESSERT.

30

Il menu degustazione scelto viene realizzato per  
l'intero tavolo.

I piatti della carta contrassegnati con asterisco  
prevedono l'applicazione di una maggiorazione.

Nei menu degustazione è incluso il coperto,  
beverage escluso

# *selezioni di antipasti*

## CRUDI

PLATEAU CON OSTRICHE, SCAMPO, GAMBERO BIANCO,  
GAMBERO ROSSO, FASOLARI, TARTUFI

SELEZIONE DI CRUDI SECONDO IL PESCATO

22

## FREDDI

QUINOA CON TRIS DI PESCE, MERINGA ALLA  
BARBABIETOLA, STICK DI CAROTE E FINOCCHIO

CROSTACEI MARINATI CON PEPERONI  
E CONFETTURA DI CIPOLLE DI TROPEA

TONNO SCOTTATO CON MELANZANE

SGOMBRO MARINATO AI PEPI E LIME  
SU FARRO CARAMELLIZZATO

16

## CALDI

CAPASANTA SCOTTATA E PEPERONI

MOSCARDINO IN UMIDO

BACCALÀ IN TEMPURA CON MAIONESE AL WASABI

POLPO CON VERDURE CROCCANTI  
E MAIONESE AL SEDANO

ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE

16

# *su ordinazione*

\*PREZZO SECONDO QUOTAZIONE

## SCAMPONI

AL VAPORE, ALLA PIASTRA O FRITTI

## ARAGOSTA

ORATA, SPIGOLA, ROMBO

IN CROSTA DI SALE O IN BELLAVISTA

# *la tradizione*

## ANTIPASTI

INSALATA DI MARE  
15

MOSCARDINO IN UMIDO  
12

TONNO E MELANZANE  
13

ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE  
10

CALAMARETTI ALLA PESCARESE  
15

## PRIMI

SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI E FERFELLONE  
18

FETTUCCELLA ALLO SCOGLIO  
14

LINGUINA AGLI SCAMPI  
CON POMODORINO PACHINO  
22

\*STRANGOZZO ALL'ASTICE IN BELLAVISTA  
(SCELTO DA ALMENO 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

FRITTURA IMPERIALE DI SCAMPI,  
CALAMARI E VERDURE PASTELLATE  
29

SGUAZZETTO DI CROSTACEI  
NEL COCCIO DI TERRACOTTA  
28

COSTATINE D'AGNELLO PANATE  
CON PUREA DI PISELLI E PATATE  
22

# *la scoperta*

## ANTIPASTI

QUINOA IN AGRODOLCE CON PESCI DELL'ADRIATICO  
E VERDURINE

12

POLPO ALLA GRIGLIA CON VERDURE CROCCANTI  
E MAIONESE AL SEDANO

13

TARTARE DI SCAMPI AL PROFUMO DI MENTA  
CON SEDANO, YOGURT E LAMPONE

14

TARTARE DI MANZO

15

## PRIMI

SPAGHETTONE QUADRATO CACIO E PEPE  
CON GAMBERI BIANCHI MARINATI AL LIME

14

RISOTTO ALL'ACQUA DI POMODORO  
E TARTARE DI TONNO SU RUCOLA

19

TORTELLINO DI MELANZANE  
SU ESTRATTO DI POMODORO E MAZZANCOLLE

16

FUSILLONE ALLO ZAFFERANO DI NAVELLI, PUREA DI  
PISELLI E TARTARE DI TONNO ALLA LIQUIRIZIA

18

## SECONDI

OMBRINA CON CROSTA DI PATATE  
SU SPUMA DI BORLOTTI

22

\*ASTICE SU PATATE DOLCI E SALSA AL WHISKEY  
(SCELTO DA ALMENO 2 PERSONE)

38

SPIGOLA CON AMARANTO CROCCANTE  
SU PUREA DI ZUCCHINE

23

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano  
allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala

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. In caso di assenza di prodotti freschi  
possono essere somministrati prodotti congelati