

Crudo di pesce secondo disponibilità del mercato
 € a seconda del mercato (dai 25.00 ai 35.00)

Raw Fish and Crustaceans selection according to Fish Market availability
€ up to the market (25.00 to 35.00)

I ATTO

Millefoglie di verdure con giardino estivo croccante <i>Vegetables mille-feuille with crunchy summer garden</i> <i>sedano/celery</i>	19.00
Salmone marinato e disidratato, yogurt alla menta, mousse di zenzero e frutti di bosco <i>Marinated and dehydrated Salmon, minted yoghurt, ginger and berries mousse</i> <i>pesce, latticini, sedano/fish, dairy, celery&mustard</i>	22.00
Gambero di Mazzara in insalata con ostrica fritta e caviale <i>Sicilian raw shrimp salad, fried oyster and caviar</i> <i>pesce, crostacei, molluschi, sedano/fish, crustacean, molluscs, celery&mustard</i>	26.00
Capasanta scottata alla vaniglia Bourbon, consommè di cipolla ,spuma di cavolfiore <i>Seared scallop in Bourbon vanilla, onion broth, cauliflower foam</i> <i>Molluschi, latticini, sedano/molluscs, dairy, celery&mustard</i>	24.00
Roast-beef al caffè, emulsione al fico, pesche grigliate e germogli di soia <i>Coffee scented roast-beef, fig emulsion, grilled peach and soy sprouts</i> <i>sedano, soia/celery&mustard, soy</i>	22.00
Musetto in salsa di mele e timo con guancia croccante <i>"Musetto"(local cooked sausage) in apple and thyme sauce with crispy guancia</i> <i>latticini, sedano/dairy, celery&mustard</i>	21.00

II ATTO

Ravioli di melanzana bruciata, burro alla maggiorana, fondue di provola affumicata <i>HM ravioli filled with burnt aubergine, marjoram butter, smoked cheese fondue</i> <i>glutine, latticini, uova, sedano/gluten, dairy, egg, celery&mustard</i>	22.00
Gnocchi al caffè, tartare di gambero rosso al rum,polvere di arancia e mandorle tostate <i>Coffee scented gnocchi, raw shrimps in taste of rum, orange powder and toasted almonds</i> <i>glutine, crostacei, frutta a guscio/gluten, crustaceans, nuts</i>	26.00
Tagliolini alla canapa, scampi in 2 cotture,briciole di pane alle erbe limonate <i>Hemp tagliolini, prawns in 2 ways, lemon scented herbed breadcrumbs</i> <i>glutine, crostacei, sedano/gluten, crustaceans, celery&mustard</i>	25.00
Spaghetto affumicato con capesante e porro su crema di pane ai cereali <i>Smoked spaghetti with scallops and leek on cereal's bread sauce</i> <i>Glutine, molluschi, sedano, /gluten,molluscs, celery&mustard</i>	23.00
Risotto con ricotta affumicata, tartare di mazzancolla blue e tartufo nero pregiato (per due) <i>Risotto with smoked ricotta, blue tigerprawn tartare, fine black truffle (2 people min)</i> <i>crostacei, latticini/crustacean, dairy</i>	52.00
Pacchero al ragout di coniglio in salmì, polvere di olive, spugna al pomodoro e capperi fritto <i>Pacchero with marinated rabbit ragout, olives powder, mushroom tomato and fried capers</i> <i>glutine, latticini, sedano/gluten, dairy, celery&mustard</i>	24.00

III ATTO

Wellington di rapa rossa, fondo di verdure e patate novelle <i>Beetrot "Wellington", veggie's broth reduction and new potatoes</i> <small>Glutine, uova, sedano/gluten, egg, celery&mustard</small>	24.00
Cuore di merluzzo alla camomilla, fondi di carciofo, finocchio e tapioca al nero di seppia <i>Cod fillet, chamomile, artichokes sauce, fennel and squid inked tapioca</i> <small>pesce, molluschi, sedano/fish, molluscs, celery&mustard</small>	25.00
Anguilla affumicata, glassa al whiskey torbato, alghe e sorbetto alla mela verde <i>Smoked eel glazed in peaty whiskey sauce, seaweeds salad and green apple sorbet</i> <small>pesce, sedano/fish, celery&mustard</small>	26.00
Bocconcini lardellati di rombo con pesto di fave e fonduta al Castelmagno <i>Turbot morsels wrapped in lard with fava beans purée and Castelmagno cheese fondue</i> <small>pesce, latticini, lupini/fish, dairy, lupin</small>	28.00
Petto di faraona farcito agli asparagi grigliati, servito su salsa di pere e senape <i>Guinea fowl supreme in grilled asparagus stuffing, with mustard and pears sauce</i> <small>sedano, senape/celery&mustard</small>	27.00
Pluma Iberica in lenta cottura, salsa di ciliegie al porto e torretta di porro grigliato <i>"Pluma Iberica" pork meat slow cooked with cherries and port, served with grilled leek</i> <small>sedano, solforosa/celery&mustard, sulphur dioxide</small>	26.00
Patate fritte / al forno <i>Fried/Roasted potatoes</i>	6.00
Caponata di verdure <i>Sautéed mixed veggies</i>	6.50
Verdure cotte <i>Sautéed beets</i>	6.50
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5.00
Acqua filtrata/filtered water	3.50
Acqua in bottiglia/bottled water	4.50
Coperto	3.00

In the absence of finding the fresh product, we advise customers that certain products may be frozen or frozen by a quick cooler. Fish intended for raw consumption has been the subject of a preventive treatment, using a cooling cell, in accordance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004, - Alle.III, sect. VIII, chap.3, letter D, point 3.

En l'absence de trouver le produit frais, nous conseillons aux clients que certains produits peuvent être congelés ou congelés par un refroidisseur rapide. Le poisson destiné à être consommé cru a fait l'objet d'un traitement préventif, à l'aide d'une cellule de refroidissement, conformément aux dispositions du règlement (CE) 853/2004, - Alle.III, sect. VIII, chap.3, lettre D, point 3.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, si avvisa la clientela che alcuni prodotti possono essere congelati o congelati mediante abbattitore rapido. Il pesce destinato al consumo crudo è stato oggetto di un trattamento preventivo, mediante cella frigorifera, secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 853/2004, - All.III, sez. VIII, cap.3, lettera D, punto 3.

Si prega di avvisare un membro della squadra in caso di allergie, intolleranze o particolari regimi alimentari

Please advise a member of the team of any allergy, intolerance or dietary requirements

WI-FI

Remer-Guest

