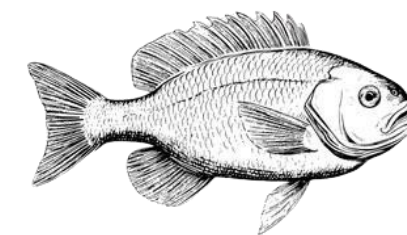


FISH WEEK - Edema dl pësc



ANTIPASTI - Starters

Crudi di pesce

Raw fish
42,00€

Focaccia di patate

con burro e acciughe del Cantabrico

Codesa 'serie limitata'

Potato-Focaccia with butter and Cantabrian
Codesa "limited edition" anchovies
29,00€

Tartar di dentice

con capperi, agrumi e salsa tonnata

Dentex tartare
with capers, citrus fruits and tuna sauce
30,00€

Mezza dozzina di ostriche

"Krystale e Ustra Bela"

Six "Krystale and Ustra Bela" oysters
36,00€

Uovo bio cotto a bassa temperatura
in verde con asparagi, piselli e aglio orsino

Organic egg cooked at low temperature
in green with asparagus, peas and wild garlic
24,00€

PRIMI PIATTI - First courses

Risotto alla Busera,
scampi crudi dell'Adriatico e prezzemolo

Risotto alla Busera,
raw scampi from the Adriatic sea and parsley
(min. 2 persone - minimum 2 people)
28,00€

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams
24,00€

Fusillone al granchio,
ricci di mare, capperi e burrata

Fusillone with crab,
burrata, capers and sea urchins
27,00€

Fettuccine al grano arso
con calamari, fave e ventresca
di tonno rosso marinata

Grano arso fettuccine with squids,
broad beans and marinated tuna ventresca
27,00€

Spaghettone del *Pastificio dei Campi*
al pomodoro del Piennolo,
mozzarella di bufala e basilico

Spaghettone by *Pastificio dei Campi*
with *Piennolo* tomatoes,
buffalo mozzarella and basil
21,00€

SECONDI PIATTI - Main courses

Filetto di morone
con *beurre blanc* al caviale e scalogno

Morone fillet
and *beurre blanc* with caviar and shallot
40,00€

Frittura di pesce e verdure

Fish and vegetables fry
36,00€

Ossobuco di rana pescatrice
con purè di fave secche

Monkfish *ossobuco* with broad beans purée
35,00€

Tagliata di diaframma di Black Angus
maturato nel *koji*, asparagi verdi

grigliati e salsa *chimichurri*
Sliced Black Angus hanger steak
marinated in *koji*,
grilled green asparagus and *chimichurri* sauce
35,00€

DESSERT

Parfait al cioccolato,
caramello e mandarino

Chocolate, caramel and mandarin *parfait*
16,00€

Crème Brûlée alla vaniglia

Vanilla *Crème Brûlée*
12,00€

Kaiserschmarren
preparato al momento
con gelato allo yoghurt
e marmellata di mirtillo rosso

Freshly prepared *Kaiserschmarren*
with yoghurt ice-cream and cranberries jam
(15 minuti - 15 minutes)
22,00€

Il nostro gelato o sorbetto del giorno

Homemade ice-cream or sorbet of the day
4,50€

Selezione dei nostri formaggi
di alpeggio con mostarda

Our mountain cheese selection
with fruit mustard
26,00€