



PESCHERIA & SPUMANTERIA

LE NOSTRE CRUDERIE

<i>Carpaccio di branzino</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>Carpaccio di tonno</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Tartare di ricciola</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Tartare di tonno</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Tartare di gambero rosa gazpacho di arance, gel alla mela verde, pepe rosa di Sichuan e panna acida</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Composizione di scampi</i>	<i>Euro 26,00</i>
<i>Composizione di gamberi rossi di Sicilia</i>	<i>Euro 28,00</i>
<i>Ostriche Gillardeau cad.</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Composizione di pesce crudo del pescato giornaliero condito con olio extra vergine d'oliva</i>	<i>Euro 38,00</i>

ANTIPASTI

<i>Battuta di gambero rosso di Sicilia crudo con carciofi dorati allo zenzero</i>	<i>Euro 30,00</i>
<i>Trilogia di tartare: branzino, ricciola, salmone servita con gelato alla senape in grani</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Poker di tartare: branzino, ricciola, salmone e tonno servito con gelato alla senape in grani</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Sashimi di salmone puro Upstream marinato al pepe rosa di Sichuan, con liquido di burrata, caviale italiano e frullato di datterino arrostito</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Mazzancolle a vapore con sale di Cervia, fonduta di cacio e pepe, radicchio tardivo e rafano</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Tartare di scampi scottata con carciofo arrostito su passatina di topinambur con caviale italiano essiccato</i>	<i>Euro 26,00</i>
<i>Insalata di mare tiepida con verdure croccanti su morbido di patate e maionese al pomodoro</i>	<i>Euro 22,00</i>

I prodotti da noi utilizzati sono esclusivamente freschi.

Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme al regolamento CE 853/2004

meltemi

PESCHERIA & SPUMANTERIA

LE PASTE

<i>Pappardelle ai gamberi rossi cotti e crudi su passata di datteri gialli, fiocchi di burrata all'emulsione di alici del Cantabrico</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Bastoncini di patate con porri, capesante, vongole veraci, pesto di basilico leggero</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Tagliolini di pasta fresca alla triglia di scoglio leggermente piccanti</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Ravioli di pescatrice con salsa di ostriche e patate, limone, caviale italiano e gel di prezzemolo</i>	<i>Euro 22,00</i>

I PESCI

<i>Fritto di calamari e gamberi con maionese al dragoncello</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Rombo chiodato, cremoso di topinambur, carciofi e foie gras</i>	<i>Euro 26,00</i>
<i>Trancio del giorno con vongole, fondo bruno, cime di rapa ripassate e polvere di capperi</i>	<i>Euro 26,00</i>
<i>Triglia di scoglio in crosta di pane con salsa tonnata, riduzione alla livornese capperi in polvere e olive taggiasche</i>	<i>Euro 26,00</i>

I DOLCI

<i>Cannoli croccanti profumati alla cannella farciti di spuma al mascarpone con salsa di pistacchio, sbriciolata di meringhe</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Panna cotta al cioccolato bianco, gelato ai frutti rossi, riduzione di arancio e arancia a vivo</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Sfoglia croccante ai semi di zucca, soffice di vaniglia, pere al vino rosso e mou salato</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Meringa bruciata con gelato di albicocca, salsa ai mirtilli, zeste di limone, croccante di mandorle</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Bavarese al cioccolato fondente Valrhona 66%, mela Golden cotta a bassa temperatura caramellata, gelato alla crema con bacche di vaniglia Tahiti e mou salato</i>	<i>Euro 10,00</i>

SORBETTI

<i>Lampone</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Frutto della passione</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Cacao, cioccolato fondente e arancia</i>	<i>Euro 9,00</i>