



La carta delle ostriche secondo disponibilità al pezzo

Gillardeau - Francia, Marennes Oléron	7
Gigas Sanchez Huitres - Francia, Loupian, Hérault	4
Sardegna - Italia, Golfo di Olbia	4
Kys Etoile - Francia, Bretagna, Carnac	6
Belon - Francia, Bretagna, Finistère	9
Cocollos - Irlanda	5

Gli antipasti

I fiori di zucca	16
in crosta di pankò, ripieni di ricotta, tartufo nero estivo	
Il carpaccio	20
di Garronese Veneta, crema di bufala, finferli, crescione	
L'insalatina estiva	14
valeriana, rucola, mango, cavolo viola, dressing lime e basilico, mirtilli e mandorle	
Il prosciutto veneto DOP	18
riserva 24 mesi "Attilio Fontana" - Montagnana	
Il crudo di mare	42
scampi, gamberi rossi e blu, mazzancolla, canocchia, capasanta, carpaccio, tartar di tonno, seppioline	
Il polpo	20
patate fumé, edamame, taccole, spinacini	
Il branzino	30
dell'Adriatico in porchetta, beurre blanc, caviale	

I primi

Il risotto <i>min. 2 persone</i>	25
crema di scampi, polvere di pomodoro, crudité di scampi marinati	
La carbonara	16
rigatoni di Gragnano, uovo, pecorino, guanciale	
Gli gnocchi	20
di patate, cozze e pecorino, bottarga di Cabras	
I tortelli	20
di melanzana, gazpacho di pomodoro, burrata affumicata, basilico	
La tagliatella	18
pasta fresca all'uovo e ortica, ragù di fagiano	

I secondi

La faraona	30
coscia e petto, foie gras, cipolla rossa caramellata, spinacini	
La tartare di manzo	35
alla francese con tuorlo, senape, cipolla, capperi, acciughe	
La pluma	28
di maiale iberico c.b.t., patate novelle, chutney di albicocche	
Il tonno rosso	30
scottato alla plancia, melanzane, stracciatella, salsa ponzu	
Rombo intero al forno <i>allevato</i>	85
per due persone (1000-1200 gr ca.)	
Branzino all'amo <i>pescato</i>	9 etto
secondo disponibilità	



Dalla griglia

Lo Chateaubriand 700 g ca. - Francia - consigliato per 2 72
cuore di filetto di manzo, salsa bernese

La Nera del Baltico 55 gg di frollatura - Polonia

Costata 700 g ca. 6 | etto

Fiorentina 1200 g min. 7 | etto

La Garronese Veneta 40 gg di frollatura - Italia, Veneto

Costata 1000 g ca. - pezzatura variabile 8 | etto

Fiorentina pezzatura variabile 9 | etto

Il Tomahawk Australia

Black Angus 1100 g min. - pezzatura variabile 9 | etto

Wagyu 1100 g min. - pezzatura variabile 14 | etto

Contorni

Patate al forno 5

Verdure alla griglia 5

Bieta cotta 5

Coperto 5

Acqua Panna | San Pellegrino 3,5

Caffè "Gusto Top" Montegrotto Terme 2