



La degustazione di pesce crudo

CAVIAR GIAVERI

Caviale di alta qualità di allevamento Italiano

(4)

OSTRICHE ROSA DEL DELTA DEL PO

FASOLARI

TARTUFI DI MARE

(14)

SCAMPI

GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO

MAZZANCOLLE DI FANO

(2)

CAPASANTA DI CAORLE

con Asparagi verdi

(14)

CARPACCIO DI BRANZINO "VALLE DEL LOVO"

in due consistenze

con castraure di Sant'Erasmus

(4)

TARTARE DI TONNO, SALMONE

E FRUTTA

(4)

SORBETTO ALLA FRUTTA

CHEF TINO VETTORELLO

€ 95,00

Il crudo di pesce

IL GRAN CRUDO DI MARE 2 ostriche, 4 scampi, 3 mazzancolle di Fano, 3 gamberi di Mazara del Vallo, salmone, tonno, branzino e frutta (2, 4, 14)	€ 55,00
IL CRUDO DI MARE 2 scampi, 2 gamberi di Mazara del Vallo, tartare di tonno e branzino carpaccio di salmone e castraure di Sant'Erasmus (2, 4, 14)	€ 38,00
LE NOSTRE TARTARE Branzino, tonno, salmone, avocado, arancia, peperone (4)	€ 28,00
TARTARE DI TONNO con capperi di Pantelleria, datterino giallo e rosso, arancia (4)	€ 26,00
BRANZINO "VALLE DEL LOVO" in due consistenze con castraure di Sant'Erasmus (4)	€ 26,00
6 SCAMPI CROAZIA Scampi* e frutta fresca (2)	€ 22,00
DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE Kristal Gillardeau Lambert Rosa del Delta del Po (14)	€ 5,00/cad. € 5,00/cad. € 5,00/cad. € 7,50/cad.

La tradizione

MICHELANGELO Canoce, latticini, moscardini*, sarda in saor, sarda dorata, gambero* con cipolla di Tropea, baccalà mantecato, capesante, canestrelli* (1, 2, 4, 5, 9, 12)	€ 34,00
ARCOBALENO DEI NOSTRI BOLLITI Seppia*, piovra*, latticini*, canoce, moscardini*, gambero* (2, 4, 9, 12, 14)	€ 28,00
CAPESANTE NOSTRANE E CANESTRELLI (12)	€ 20,00
IL GRANSOPORO min. 2 persone (2, 12)	€ 20,00 a persona
TRILOGIA DI AFFUMICATI Salmone, pesce spada e tonno affumicati al legno di ciliegio con finocchio, frutti di bosco e salsa all'arancia (4)	€ 20,00
BACCALA' MANTECATO all'olio Mate con crostini al nero di seppia e verdure d'estate (1, 4, 7, 14)	€ 16,00

I primi

SPAGHETTO ALL'ASTICE € 36,00
trafilato al bronzo
(1, 2, 7, 9, 12)

SPAGHETTO "GRANCHIO BLU" € 24,00
con datterino giallo e rosso, bottarga di muggine
(1, 2, 4, 7, 14)

SPAGHETTO ALLA BUSERA DI SCAMPI* € 22,00
trafilato al bronzo
(1, 2, 7, 9, 12)

PACCHERO AL TONNO € 19,00
(1, 4, 7, 9, 12)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 16,00
trafilati al bronzo
(1, 7, 9, 12, 14)

TAGLIOLINO AGLI ASPARAGI € 18,00
con capasanta e bottarga d'uovo
(1, 3, 7, 9, 12, 14)

LA PARMIGIANA DI MELANZANE € 18,00
e datterino
(1, 5, 7, 9)

Il pesce

IL PESCATO DEL GIORNO € 7,00/hg
al forno con le verdure degli orti del Cavallino
(4, 9, 12)

IL BRANZINO AL SALE € 8,00/hg
con patate al vapore e asparagi
(3, 4)

FILETTO DI SOASO € 25,00
con purea di patate e carciofi
(4, 7, 9, 12)

BACCALA' DORATO* € 25,00
verdure degli orti del Cavallino
(1, 3, 4,5)

IL GRAN FRITTO DELL'ADRIATICO* € 25,00
con verdure degli orti del Cavallino
(1, 2, 4, 5, 14)

L'alternativa

BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 18,00
con datterini gialli e rossi
(4, 7)

CARPACCIO DI MANZO € 18,00
con cestino di pane croccante
e verdure in agrodolce
(1, 9)

CONTROFILETTO DI COSTATA € 25,00
alle erbe fini, jus al Raboso
e patate al forno
(7, 12)

Coperto con i nostri pani: € 4 a persona

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Il personale si rende disponibile a rispondere al cliente che potrebbe essere allergico o intollerante ad una o più sostanze e ad indicare le preparazioni prive degli specifici allergeni. Per normativa conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezioni VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°: il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da detta normativa. La legge ci obbliga a scrivere che, in caso di necessità, possono essere utilizzate materie prime surgelate.

Lista degli allergeni:

1. Cereali, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

*alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.