

LE DEGUSTAZIONI

tre viaggi attraverso le esperienze sensoriali, il piacere e l'accoglienza

settembre-dicembre 2016

LA SCOPERTA

creazione di 4 proposte

degustazione a sorpresa di: entratina, antipasto, primo, secondo, pre-dessert e dessert

unicamente per tutto il tavolo

50 €

LA BALLATA

creazione di 6 proposte

degustazione a sorpresa di: entratina, tre antipasti, primo, secondo, pre-dessert e dessert

unicamente per tutto il tavolo

70 €

LA DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

Caponatina di melanzane con ricotta salata e vellutata di pomodoro (ordinabile alla carta 12€)

Spaghettoni cacio e pepe (ordinabile alla carta 14€)

Mini burger di quinoa con verdure al forno e burrata (ordinabile alla carta 16€)

Dessert a scelta dalla carta

35 €

possibile anche per un solo commensale

In tutti i menu degustazione i vini sono esclusi


LA CARTA

GLI ANTIPASTI


Bagno Celso 16 €

Sardoncini gratinati, maionese alle erbe accompagnati da una piadina farcita con sardoncini, squacquerone e cipolla di tropea in agrodolce



Il Deserto delle Tartare 20 €

Le tre tartare su sabbia di grano arso 
(secondo disponibilità di mercato)



L'Uovo sullo Scoglio 20 €

Uovo cucinato a bassa temperatura, patata tartufata al nero, fonduta di Parmigiano, alghe, cozze gratinate al burro acido e tamarindo 

Il Carosello dei Marinati di pesce e crostacei 28 €

(secondo disponibilità di mercato)  

Il Gran Crudo Di Mare Opera Viva 35 €

(secondo disponibilità di mercato)  

Che Cul...! 16 €


Culaccia di Rossi, gelato allo stracchino e torta fritta integrale

Cheese... Sorridi Salame!! 16 €

Fonduta di formaggi, tartare di salame Cav. Boschi, mollica di pane aromatizzata, aceto balsamico

I PRIMI

Ridi papilla 14 €

Risotto al distillato di pomodoro, burro acido, parmigano e pepe di Timur 

Volo Parma-Trapani 14 €

Ravioli ricotta e lime con bisque di gamberi rossi

Farfalle, Scampi e Zafferano 14 €

Composizione delle nostre farfalle di pasta all'uovo, scampi, pomodorini confit, menta e zafferano

Il Raviolo, la Triglia e il sugo di Canocchie 14 €

Zuppetta di canocchie con fagottini di cipolla borettana fondente e filetti di triglie di scoglio

Il Ricco e La Poveretta 14 €

Linguine, caviale disidratato Calvisius e vongole

Inchiostro e Calamaro 14 €

I nostri tagliolini al nero di seppia, vellutata di zucchini e corona di calamaretti velo fritti



1 SECONDI

Tre Zuppette 22€

Tre zuppette marinare: pesce, crostacei, e frutti di mare...obbligatoria la scarpetta!



Apple Branzino 20 €

Tagliata di filetti di branzino su letto di mele verdi saltate e piccolo sidro sferificato



Pesce sul Guanciales 24€

Bocconcini di pescato del giorno avvolti nel guanciales di Sauris con burratina e verdure saltate



Baccalà Rusticano 24 €

Baccalà Rafols su caponata di melanzane e salsa pomodoro-arancia

Catalana Di Crostacei e Verdure Opera Viva 40 €

Chele di Granchio reale del Kamtchatka, Aragostella, Scampi, Gamberi, Cicale e verdura di stagione condita



Io non mangio pesce 20 €

Carrè di maialino da latte confit col suo contorno

Anatra Mon Amour 30 €

Scaloppa di foie gras Rougié, petto laccato e fichi sciroppati



Ho voglia di formaggi 15 €

Assiette di formaggi erborinati con cialde di cioccolato bianco e olive, miele e frutta secca



Senza lattosio*



Senza glutine*

*si fa riferimento esclusivamente agli ingredienti utilizzati, si esclude ogni responsabilità relative alle possibili contaminazioni. Per maggiori informazioni chiedere al personale in sala.

COLLABORANO CON NOI

Selecta spa, Occhiobello (Ro)
Gruppo Demar snc, Roncoferraro (Mn)
Pescheria La Genova, Parma
Nautilus Seafood, Parma
Agro Ittica Lombarda, Calvisano (Bs)
Latteria Soresina, Soresina (Cr)
Salumificio Rossi, Sanguinaro (Pr)
Ortofrutta Starfruit snc, Parma
Olio di Oliva Ciliberti, Manfredonia (Fg)
Arte Olearia Coppini, San Secondo (Pr)
Drogheria Viani, Parma
Enoteca Cavalli Parma
Enoteca Galvani Parma
Proposta Vini, Pergine Valsugana (Tn)

NEGLI ALIMENTI VENDUTI O SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, NON SI PUO' ESCLUDERE LA PRESENZA DELLE SEGUENTI SOSTANZE:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) .
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle , nocciole , noci , noci di acagiù , noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Pomodori e prodotti a base di pomodoro.
- Frutta: fragole, ananas, pesche, kiwi e altra frutta potenzialmente allergenica
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- Cacao e prodotti a base di cacao

Per altre informazioni chiedere al personale del ristorante che sarà a Vostra disposizione.

Alcuni alimenti possono essere congelati e tutto il pesce crudo viene bonificato tramite abbattimento a -20° per la sicurezza sanitaria secondo quanto indicato dal Reg. Cee 404/11

L'elenco dei potenziali allergeni, delle modalità di conservazione degli alimenti e del valore nutrizionale di ogni singola pietanza è consultabile su richiesta in un documento a disposizione dei clienti