

BONCOMPAGNI

GENNAIO FEBBRAIO

PER COMINCIARE



LA RAZZA ROMANA

Puntarelle, aglio nero, crumble di olive e cappero

€ 16,00

SEPIE E CARCIOFI

Topinambur e condimento agli agrumi

€ 18,00

POLPO INVERNALE

Fonduta di Grana, cime di rapa e salsa di 'nduja light

€ 18,00

TAVERNA DI MARE

Degustazione dei primi 3 antipasti

€ 24,00

CARPACCIO DI PESCE MARINATO E FROLLATO

Frutto della passione e salsa ponzu

€ 22,00

CRUDITE' DEL GIORNO

La nostra selezione

€ 45,00

I 3 CAVIALI

Siberian classic 20 g

€ 40,00

Siberian classic 50 g

€ 100,00

Osietra Classic 20 g

€ 55,00

Beluga 20 g

€ 70,00

LE NOSTRE OSTRICHE

Perle noir

€ 3,50 cad.

Ancelin

€ 4,50 cad.

Gillardeau

€ 5,50 cad.

DALL'ORTO

Carciofo, cavolfiore e uovo con biscotto salato ai capperi

€. 15,00

IL VERO PATANEGRA

Azienda 5J, Patanegra de cerdo 100% Belota

40 g

€ 20,00

80 g

€ 35,00

CARRELLO DEI FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi italiani, francesi e inglesi

€ 18,00

(*) N.B. : prodotto abbattuto secondo normativa per la somministrazione del pesce crudo

BONCOMPAGNI

GENNAIO FEBBRAIO



CARBOIDRATI

LE PENNE IN BARCA IN GIAPPONE	€ 18,00
Vongole lupino, panna, dashi, alga kombu	
RAVIOLI 100% SCAMPI	€ 22,00
Scampi, ricotta e bisque di scampi	
IL RISOTTO CHE VOGLIA ESSERE INZIMINO	€ 22,00
Salsa di pomodoro, salsa di spinaci, il nero della seppia	
PRIMO DEL GIORNO	€ 20,00
LA LINGUINA VEGETARIANA	€ 16,00
Crema di cavolo nero, topinambur e mandorle	

LE PROTEINE NOBILI

IL FROLLATO	€ 30,00
Trancio di pesce frollato, spinaci saltati, crema di patate soia e zenzero	
CHE CAVOLO DI TRIGLIA	€ 30,00
Ripiena di ricotta, cavolfiore, cavolo nero in crema e panure di mandorle	
SOLO CALAMARO	€ 24,00
Calamaro ripieno di calamaro, gambero, e bisque	
PESCATO DEL CANALE	€ 9,00/hg
Secondo reperibilità	
L'ARGENTINO	
Controfiletto di Angus con patate e verdure	€ 28,00
Con Foie Gras	€ 40,00
IL PICCIONE INNAMORATO DELLA CAPASANTA	€ 35,00
Carciofi, salsa al vino e ristretto di frutti rossi	

BONCOMPAGNI

GENNAIO FEBBRAIO



DEGUSTAZIONE

(disponibile solo per tutti i commensali)

SEPIE E CARCIOFI

Topinambur e condimento agli agrumi

POLPO INVERNALE

Fonduta di Grana, cime di rapa e salsa di 'nduja light

RAVIOLI 100% SCAMPI

Scampi, ricotta e bisque

LE PENNE IN BARCA IN GIAPPONE

Vongole lupino, panna, dashi, alga kombu

CHE CAVOLO DI TRIGLIA

Ripiena di ricotta, cavolfiore, cavolo nero in crema
e panure di mandorle

DESSERT

€ 70,00 A PERSONA (BEVANDE ESCLUSE)

PANE E COPERTO € 4,00
ACQUA € 3,50
CAFFÉ € 2,00

WIFI: FASTWEB-5T66EX PASSWORD: AQDKSFQASH

(N.B.): prodotto abbattuto secondo normativa per la somministrazione del pesce crudo