

BONCOMPAGNI

GENNAIO FEBBRAIO



PER COMINCIARE

LA RAZZA ROMANA

Puntarelle, aglio nero, crumble di olive e capperi

€ 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



CARBIDRATI

LE PENNE IN BARCA IN GIAPPONE

Vongole lupino, panna, dashi, alga kombu

€ 18,00

RAVIOLO 100% SCAMPI

Scampi, ricotta e bisque di scampi

€ 22,00

IL RISOTTO CHE VOLEVA ESSERE INZIMINO

Salsa di pomodoro, salsa di spinaci, il nero della seppia

€ 22,00

PRIMO DEL GIORNO

LA LINGUINA VEGETARIANA

Crema di cavolo nero, topinambur e mandorle

€ 20,00

€ 16,00

LE PROTEINE NOBILI

IL FROLLATO

Trancio di pesce frollato, spinaci saltati, crema di patate soia e zenzero

€ 30,00

CHE CAVOLO DI TRIGLIA

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

€ 30,00

SOLO CALAMARO

Calamaro ripieno di calamaro, gambero, e bisque

€ 24,00

PESCATO DEL CANALE

Secondo reperibilità

€ 9,00/hg

L'ARGENTINO

Controfiletto di Angus con patate e verdure

Con Foie Gras

€ 28,00

€ 40,00

IL PICCIONE INNAMORATO DELLA CAPASANTA

Carciofi, salsa al vino e ristretto di frutti rossi

€ 35,00

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

RAVIOLO 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