

# “Il mio ristorante”

*Il sogno di ogni chef*

Un sogno che diventa un viaggio nel futuro verso un obiettivo che dovrai rivedere mentre procedi.

Non è un viaggio in treno che corre su binari già definiti, assomiglia più ai viaggi che abbiamo letto nei racconti degli esploratori.

Forse una traversata oceanica o un giro del mondo in barca a vela.

Devi saper leggere i venti che soffiano sul tuo percorso; sono i venti del passaparola, della comunicazione, del cambiamento dei gusti, del mutamento sociale.

Uno chef non è solo qualcuno che sa cucinare, assomiglia ad un navigatore che deve creare il suo equipaggio, farne una squadra affiatata, saper accettare che qualcuno sbarcherà strada facendo e qualcun altro si imbarcherà.

La meta sarà sempre un porto più in là di quello già raggiunto, ma lungo la rotta bisogna saper creare soddisfazione, piacere, voglia di tornare, perché tutti i nostri sforzi saranno inutili senza di Te, nostro gradito Ospite.

**“Cucinare è il mio modo migliore di comunicare”**



# I nostri percorsi degustazione

## ***Biglietto da visita***

### *Introduzione alla nostra cucina*

Lo chef si presenta con questa proposta pensata per coloro che intendono iniziare un approccio diverso alla ristorazione.

La degustazione si basa sulla Vostra fiducia nello chef, che Vi propone la sua personale scelta tra i piatti che incontrano il maggiore gradimento da parte dei nostri clienti.

Toast di crostacei,  
zabaione salato e insalata croccante

Risotto Riserva S. Massimo con aringa affumicata,  
aglio nero, limone e prezzemolo

Trancio di ricciola, sedano rapa e nocciole

Mousse di zabaione,  
alchermes e biscotto alle mandorle

Euro 75  
per persona

Abbinamento vini  
Euro 30  
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo  
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

## **Riflessi d'acqua**

*Per chi ama il crudo di mare*

Questo percorso di crudi di pesce, si sviluppa in quattro o cinque portate; il numero e il tipo di piatti sono determinati dal pescato del giorno e dalla disponibilità di materia prima al momento dell'esperienza culinaria.

Una parte della proposta viene servita al naturale per esaltare al massimo la purezza e la freschezza del pesce, mentre un'altra parte viene reinterpretata con creatività dalle mani esperte dello chef, che la arricchisce con ingredienti selezionati e abbinamenti ricercati, dando vita a sorprendenti armonie di sapori.

Euro 98  
per persona

Abbinamento vini  
Euro 35  
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo  
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

***A mani libere***  
*Conoscere meglio la nostra cucina*

Sei portate dov'è raccolta l'identità dello Chef, tra mare e terra.  
Se con il "Biglietto da visita" è iniziata la Vostra conoscenza  
con lo chef, questo percorso di degustazione  
Vi permetterà di apprezzare le sue proposte più elaborate,  
spaziando tra ingredienti molto diversi tra loro, ma abbinati  
sapientemente per offrire un divertimento per il Vostro palato.

Con questa scelta lasciate libero lo spirito creativo  
di chi cucina per passione e con professionalità.

I piatti sono preparati tenendo conto di ciò che propone  
il mercato, con ingredienti che garantiscono sempre  
il massimo livello qualitativo.

Euro 110  
per persona

Abbinamento vini  
Euro 55  
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo  
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

## Crudi di pesce, al naturale

Tartare del giorno 80 gr

(A\* 4)

**18**

Piatto di ostriche 6 pz

(A\* 14)

**30**

Piatto di crostacei

6 pz scampi, 3 pz mazzancolle bianca, 3 pz gamberi rossi

(A\* 2)

**48**

Le piccole Gioie del mare ■

1 ostrica, 1 scampo, 1 mazzancolla bianca, 1 gambero viola, 1 canestrello,  
tartare di seppia, tartare del giorno

(A\* 2,4,14,16)

**30**

Gioie del mare ■

3 ostriche, 3 scampi, 2 mazzancolle bianche, 2 gamberi viola, canestrelli,  
tartare di seppia, tartare del giorno

(A\* 2,4,14,16)

**60**

## Antipasti

Gamberi croccanti in pasta kataifi  
con maionese vegetale al rafano e mostarda di frutta  
(A\* 1,2,6,10)  
**20**

Toast di crostacei, zabaione salato e insalata croccante  
(A\*1,2,3,7)  
**20**

Canestrelli gratinati 10 pz  
(A\* 1,14)  
**28**

Carciofo, battuta di manzo e riduzione al tè verde  
(A\* 7,10,12)  
**20**

## Primi

“La nostra idea di amatriciana”

risotto Riserva S. Massimo, guanciale e cipolla di Tropea in agrodolce

(A\* 7)

**22**

Ditalini “Felicetti” al farro con Morlacco, vongole, alghe e nocciole

(A\* 6,7,8,10,14)

**22**

Pasta mista al “ragù” di branzino, liquirizia e basilico

(A\* 1,4,7)

**22**

Ravioli di ricotta, assoluto di scampi e gel al tamarindo

(A\* 1,2,3,7)

**22**

## Secondi

Trancio di ricciola, sedano rapa e nocciole

(A\* 4,7,8)

**28**

Tonno all'orientale, pomodorini, patate ratte e mango

(A\* 4,5,6,11)

**28**

Guancetta di vitello, crema di sedano rapa e spinaci

(A\* 7)

**26**

Reale di maialino, costa e vermouth rosso

(A\* 7)

**26**

- ✓ Mezze porzioni: metà costo del piatto scelto con aggiunta di € 2
- ✓ Servizio tappo: € 30