Gli Antipasti

Tra parentesi il riferimento agli allergeni.

Polpo (*) con gazpacho di pomodoro, melanzane al forno, stracciatella (7/14) 18

Sgombro (a) cotto a bassa temperatura, mango in osmosi salsa di balsamico, petali di cipolla marinata (4/12) 18

Fritto di gamberi (*) in crosta di pane panko e spuma di burrata (1/2/3/7) 18

Seppioline (a,*) e il loro nero, dressing di piselli (7/14) 19

Assaggi dei nostri marinati (b), con frutta in osmosi (4) 20

Battuta di Fassona, uovo mimosa, fiore del cappero, maionese alla senape, giardiniera (3/10) 18

Selezione di 5 formaggi accompagnati da confetture (7) 18

I Primi piatti

Usiamo Pasta fresca di nostra produzione

Tagliolini neri alla bottarga di muggine, fiori di zucca e
Spuma di burrata (1/3/4/7/9) 19

Tagliatelle alla polvere di caffè, scampi (*) e asparagi 20
(1/3/4/7/9)

Riso Cascina Oschiena, pompelmo rosa,
vermentino brut, mazzancolle (*) vanigliata (2/12)
Minimo per due persone 20

Ravioli polpo e patate, pesto di capperi e olive, pomodorini
confit, polvere di cipolla (1/3/14) 20

Gnudi in guazzetto di pomodoro giallo, pescatrice,
cicale e cozze (1/2/3/4/14) 19

Tortelli melanzane e scamorza, crema di pomodoro e
olio al basilico
(1/3/7) 17

Secondi piatti

Rollè di Rana pescatrice (*a) in pancetta, crema di ceci (4)	24
Baccala soffice (*), spuma di porri e patate (4/7)	24
Calamaro (*) piastrato, scarola e crema di provola affumicata (7/14)	24
Gratin di gamberi (*) in crosta di pistacchi con verdure (1/2/8)	24
Fritto di pesce spada (a), insalata di finocchi e arance e salsa agrodolce (1/4/6/12)	24
Magatello di vitello, salsa all'aleatico, foie gras e mela caramellata (12)	24
Gran piatto vegano	18

Il Pesce al forno:

All' Isolana: con tutte le verdure di stagione
All'Acqua Pazza: Pomodoro, Olive nere, Cipolla (4/12) € 7.50 x 100 grammi

(15-40 minuti per la cottura in relazione al peso)

NOTA:
Regolamento CE 853\2004
(*) : prodotto surgelato all'origine selezionando materie prime di grande qualità.
(a) : Prodotto fresco all'origine, lavorato e abbattuto a temperatura negativa presso la nostra azienda
(b) : Prodotto destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Lista degli allergeni – List of allergens

1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; GLUTEN
2) crostacei e prodotti a base di crostacei; CRUSTACEANS
3) uova e prodotti a base di uova; EGGS
4) pesce e prodotti a base di pesce; FISH
5) arachidi e prodotti a base di arachidi; PEANUTS
6) soia e prodotti a base di soia; SOY
7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); MILK
8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; DRIED FRUIT
9) sedano e prodotti a base di sedano; CELERY
10) senape e prodotti a base di senape; MUSTARD
11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; SESAME
12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; SULFUR DIOXIDE
13) lupini e prodotti a base di lupini; LUPINI
14) molluschi e prodotti a base di molluschi CLAMS

COPERTO 3.00 €