

Gli Antipasti

Tra parentesi il riferimento agli allergeni.

Fritto di polpo* in pastella al nero, patata schiacciata e friggirelli (1/4/14)	18
Acciughe (a) marinate e panzanella (1/4/9)	18
Carpaccio di seppioline (a,*) e il loro nero, dressing di piselli (14)	19
I nostri marinati (b), con frutta e verdura in osmosi (4)	20
Battuta di Fassona, uovo mimosa, fiore del capperro, maionese alla senape, giardiniera (3/10)	19
Selezione di 5 formaggi: Reblochon, Vezzena, Blu del Moviso, Pecorino di Suvereto, Ragusano accompagnati da confetture (7)	18
“Barchetta” di melanzana al forno, verdure, crema di burrata (7) (Veg.)	14

I Primi piatti

Tagliolini neri alla bottarga di muggine, fiori di zucca e burrata (1/3/4/7/9)	21
Gnocchetti al baccalà*, salsa alla carota, polvere di liquirizia (1/3/4/9)	20
Riso Cascina Oschiena cacio e pepe, tartare di gambero rosso*, "caviale" di mela verde (2/7/9) Minimo per due persone	23
Ravioli al cedro, calamari (a*), crema di bietole (1/3/7/9/14)	20
Spaghettoni di Gragnano "Carmiano" al riccio*, polvere di caffè, ceci croccanti (1/4/14)	25
Tortelli melanzane e scamorza, crema di pomodoro e olio al basilico (1/3/7/9) (Veg.)	19

Secondi piatti

Gamberi*al forno, scaglie di mandorle, crudités di verdure, mango in osmosi, guacamole (2/8/9)	25
Baccalà* in crosta di capperi e olive, spuma al basilico pappà al pomodoro (1/4/7)	25
Tataki di tonno (a), crema di melanzane, cipolla in agrodolce, pistacchi (4/8)	25
Fritto di pesce spada (a), insalata di finocchi e arance e salsa agrodolce (1/3/4/6/11/12)	25
Magatello di vitello, salsa all'aleatico, foie gras e mela (12)	25
“Né carne Né pesce”: un pomodoro ripieno ed altre verdure (Veg)	18

Il Pesce al forno:

All' Isolana: con tutte le verdure di stagione
All'Acqua Pazza: Pomodoro, Olive nere, Cipolla
(4/12) € 8.00 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 (ad es. gambero rosso, baccalà)

(a) : Prodotto fresco all'origine, lavorato e abbattuto a temperatura negativa presso la nostra azienda (ad es. acciughe, spada, tonno)

(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 3.50 €