

## I CRUDI

OSTRICHE FINE DE CLAIRE POGET <i>(1, 4)</i>	cad. 8
OSTRICHE TARBORIECH RISERVA SCARDOVARI <i>(1, 4)</i>	cad. 9
CAVIALE SELEZIONE PRUNIER 30 G. <i>servito con blinis e burro mantecato.</i> <i>(4)</i>	120
IL GRAN PLATEAU DI CRUDO RIVIERA <i>2 ostriche Fine de claire, 2 gamberi rossi, 2 mazzancolle, 2 scampi, sashimi di tonno, sashimi di salmone, tagliatella di calamaro.</i> <i>(2, 4, 12, 14)</i>	95

## LE TARTARE

TARTARE DI GAMBERO ROSSO <i>mango e salsa di soia agli agrumi.</i> <i>(2, 4, 6)</i>	28
TARTARE DI TONNO <i>guacamole, pompelmo rosa, salsa ponzu e croccante di pasta kataifi.</i> <i>(4, 6)</i>	25
TARTARE DI SALMONE <i>lime, yogurt greco e pane croccante.</i> <i>(4, 7, 1)</i>	22
BATTUTA DI CHIANINA <i>cialda al sesamo, datterini dry, olive nere e burrata.</i> <i>(1, 7, 11)</i>	22

## TO SHARE

POLPO CAPRESE <i>variazione di pomodorini, spuma di mozzarella di bufala e olio al basilico.</i> <i>(4, 7, 13)</i>	25
CROCCHETTA DI BACCALÀ <i>spuma di patate, olive nere e cipolla di Tropea caramellata.</i> <i>(1, 4, 7)</i>	22
CAPASANTA SCOTTATA <i>scarola capperi e olive. (3pz)</i> <i>(4, 13)</i>	28
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA <i>ripieno di mozzarella di bufala, ricotta e acciuga del Cantabrico.</i> <i>(5, 7, 4)</i>	22
CARPACCIO DI MANZO <i>leggermente scottato, salsa ponzu, erba cipollina e jalapeño.</i> <i>(6, 11)</i>	22
TACOS VEGETARIANO <i>come una parmigiana di melanzane, pomodoro e mozzarella. (3pz)</i> <i>(1, 5, 7)</i>	17
TACOS FISH <i>gambero al vapore, chutney di mango e lime. (3pz)</i> <i>(1, 2, 5, 6)</i>	18
TACOS BEEF <i>battuta di chianina, burrata e tartufo. (3pz)</i> <i>(1, 2, 5, 7)</i>	20

## I PRIMI PIATTI

IL PACCHERO VICTOR <i>ai tre pomodori, basilico e Parmigiano Reggiano.</i> <i>(1, 7)</i>	20
IL RISOTTO <i>mantecato al basilico, crudo di gamberi e mozzarella di bufala.</i> <i>(2, 4, 7)</i>	25
LA BAVETTA PASTIFICIO VERRIGNI <i>vongole e bottarga.</i> <i>(1, 4, 7)</i>	26
IL PACCHERO D'AMARE <i>pescato del giorno, frutti di mare e pomodorini.</i> <i>(1, 2, 4, 14)</i>	25
LA FETTUCCINA <i>di pasta fresca, astice e pomodorini.</i> <i>(1, 2)</i>	38
IL RAVIOLO A NERANO <i>ripieno di mozzarella, ricotta di bufala, zucchine e scaglie di Parmigiano Reggiano.</i> <i>(1, 7)</i>	22

## I SECONDI PIATTI

IL TONNO TATAKI <i>spuma di patate, pomodorini, melanzane e salsa teriyaki.</i> <i>(4, 6, 7, 12)</i>	32
PETTO DI ANATRA <i>alla plancia, chutney di arancia e porcini.</i>	27
L'OMBRINA <i>topinambur e bieta al peperoncino.</i> <i>(1, 4, 7, 12)</i>	28
IL BRANZINO <i>in guazzetto di frutti di mare e verdure profumate alla maggiorana.</i> <i>(4)</i>	32
CONTROFILETTO WAYGU SPAGNA (200g)	27.50 l'etto
CONTROFILETTO BLACK ANGUS IRLANDA (200g)	16.50 l'etto

## CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE	9
SCAROLA, CAPPERI E OLIVE NERE	9
PATATE NOVELLE AL FORNO	9
BIETA AL PEPERONCINO	9

## LA NOSTRA PASTICCERIA

RIVIERA DESSERT SELECTION (SHARING FOR 2) <i>degustazione di 6 piccoli dessert.</i> <i>(1, 3, 7, 8)</i>	24
SFERA AL CIOCCOLATO <i>crumble e gelato alla vaniglia.</i> <i>(7)</i>	13
TARTELLETTA <i>meringata, crema al limone e frutti di bosco.</i> <i>(3, 9, 14)</i>	13
PLATEAU DI FRUTTA (SHARING FOR 2) <i>misto di frutta.</i>	24
SORBETTI E GELATI DEL GIORNO	12
COPERTO	5