

Antipasti / Starters

Crema fredda di piselli al profumo di wasaby,
ricotta di Seirass, crudité di bietole e taccole
Cold peas cream, wasaby, Seirass Ricotta cheese,
beetroot and "taccole" crudites

Carpaccio di capesante al mango e passion fruit, caviale,
aria allo zenzero e sorbetto al sedano
Scallops carpaccio, mango and passion fruit,
caviar, ginger and celery sorbetto

Insalatina primaverile
Spring salad

Primi / First Courses

Risotto alla milanese con pistilli di Zafferano selezione Aromae
Milanese style Risotto

Risotto alla lavanda, crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo e cipolla abbrustolita
Lavanda flavored Risotto, raw Mazara red prawns, roasted onions

Spaghettoni Il Valentino Monograno Felicetti,
prugne della California, cardamomo bianco e ricci di mare
Il Valentino spaghetti, California dried prunes, white cardamon and sea urchins

Gnocchi di patate viola su emulsione di lattuga e ortica,
acciughe del Cantabrico e stracciatella di bufala
Home-made violet potatoes Gnocchi, lettuce and nettle emulsion,
anchovies from Cantabrico Sea and buffalo Stracciatella cheese

Gentile cliente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate. Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente.

Secondi / Main Courses

Branzino d'amo alla griglia,
cipolla al Campari, asparagi e broccolo
Grilled Sea bass, Campari flavored onion,
asparagus and broccoli

Carrè di maialino iberico montato al burro nocciola
e salvia, laccato alla liquirizia,
crema all'aglio nero e peperoni canditi
Iberian piglet loin, sage, licorice,
black garlic cream and candied peppers

Controfiletto di vitello al punto rosa e verdure saltate
Low temperature cooked veal sirloin and sautéed vegetables

Ossobuco di vitello con puré di patate
Veal Ossobuco and mashed potatoes

Dessert

Pink Lady

Frutta³

Giocando a Shanghai

Calice di vino, acqua, caffè e coperto inclusi

One glass of wine, water, coffee and cover charge included

2 Corse	3 Corse
2 Courses	3 Courses

40,00	50,00
-------	-------

Dear Guest, to guarantee quality and food safety, the products provided in this store are frozen or deep frozen at the origin or undergo to a rapid blast chilling procedure, as described in the HACCP Plan under Reg. CE 852/04. The fish products provided raw or nearly raw, are undergo to a rapid blast chilling procedure for sanitary purposes, under Reg. CE 853/04. Staff is available in order to provide any further information regarding the origin of the ingredients. The customer is invited to inform the staff about the need to consume foods without some allergens.