

ANGIÒ

“FAI TU ALBERTO”

5 portate	conviviali	5 5
7 portate	conviviali	7 0
3 portate	di 5/4 aggiuntive	1 5

* il prezzo della degustazione è inteso per ogni ospite

* la degustazione è da considerarsi per tutto il tavolo

CRUDO

Ricciola marinata, susine, foglie di capperi e gomasio * 4	2 2
Crudo di tonno rosso, pomodoro e anguria * 4	2 2
Gambero rosso, panella di ceci e limone * 2-3-6-10-12	2 5
Tagliatella di seppia, asparagi e midollo di manzo * 14	2 0

COTTO

Mantecato di baccalà, fichi e semi di zucca * 4-7-8	1 8
Bombette fritte di totano in salsa chili * 1-3-11-14	1 4
Carpaccio di polpo, lingua di manzo, salsa verde e kale * 14	2 2
Pâté en croûte di pesce bianco, fichi secchi e pistacchio * 1-3-4-7-8	1 6
Ricciola e palamita alla cacciatora con patata schiacciata * 4-7-9-10	1 8

SALUMI

Tagliere di salumi di mare * 2-4-8-14	2 5
Mortadella di lampuga, seppie e pistacchio * 2-4-8-14	1 6
Bresaola affumicata di pesce spada * 4	1 6

ANGIÒ

BRACE

Lattuga, tuorlo, bottarga, pinoli e peperoncino * 3-4-8	16
Porri, sgombro marinato, noci e basilico * 4-8	18
Melanzane, sesamo, panna acida e rossetto fritto * 3-4-7-8-11	20
Diaframma di manzo, cicale di mare, albicocca e marsala * 2-12	22
Trancio di pesce frollato del giorno e beurre blanc* 4-7-12	35

5/4 DI MARE (secondo disponibilità)

Pan brioche, foie gras di mare, ciliegie e nocciole * 1-3-4-7	15
Teste di gambero fritte farcite con maionese al pomodoro * 1-2-3-9	12
Tentacoli e gonadi di seppia alla brace, piselli novelli, pecorino e wasabi * 7-10-14	25
Lattume fritto * 1-3-4	15

PASTA

Chicche di riso, tenerumi e cozze * 7-12-14	20
Linguina, burro, sarde e muddica atturrata * 1-4-7	18
Bottoni ripieni di zucchine fritte e menta, gambero viola e mandola * 1-2-3-7-8-12	24

DOLCI

Sorbetto limone, basilico e bottarga di tonno * 4	6
Brioche otto tupperi con gelato allo zabaione * 1-3-7-8-12	10
Pavlova, frutti rossi e chantilly * 7	10
Frolla alle mele, crema pasticcera e caramello salato * 3-7	10

Acqua – coperto 3
Aggiunta cestino pane 2.50

I prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero avere subito un trattamento di abbattimento della temperatura a -18°C ai sensi del reg. ce 853/04

(*)Per informazioni in merito agli allergeni consultare l'apposito elenco disponibile in cassa