

## *Dal Palato al Cuore.*

All'inizio stuzzica e incuriosisce.

Nel mezzo, seduce e stupisce. Alla fine, emoziona e rapisce.

La passione per il cibo che esprime il nostro menù  
e che vogliamo condividere con voi è fatta di innamoramento e amore.

È il gusto di sapere, noi e voi, che mangiare è piacere per il palato,  
e anche una questione di cuore.

## *I menù degustazione*

### *Menu degustazione 7 portate*

160 €  
vini esclusi

Solo per l'intero tavolo

#### IL TOAST

Toast di scampi e pollo, maionese al wasabi, insalatina di erbe all'aneto

#### L'ASTICE

Astice, cocco, curry, coriandolo, funghi shiitake, kiwi

#### IL RISOTTO

Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton

#### IL TORTELLO

Tortello di bollito, brodo di volatili, capperi, peperoni, prezzemolo

#### IL MERLUZZO

Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur, daikon, scarola riccia

#### IL PICCIONE

Petto di piccione, whisky, caffè, cardoncelli, bieta

#### FIOR DI... MELA VERDE

Pan di spagna, composta e gel di mela verde, cheesecake, gelato al fiordilatte

### *Accompagnamento vini*

60 €

## *Menu degustazione 5 portate*

120 €  
vini esclusi

### IL GAMBERO ROSSO

Gamberi rossi, bavarese salata al rafano, tapioca, mela verde, sedano, sesamo

### LO SPAGHETTINO



Spaghettono tiepido, burro, ostriche, lime, erba cipollina, fumo di castagno

### IL SAN PIETRO

San Pietro, frutti di mare del golfo,  
origano, aglio nero, capperi, peperoni

### L'AGNELLO

Agnello alla milanese, melanzane,  
semiglia di pomodoro, anice stellato, zafferano

### VIAGGIO IN HONDURAS

Tartelletta al cacao, cioccolato fondente, lime, banana

## *Accompagnamento vini*

50 €

## *Menu degustazione 3 portate*

80 €  
vini esclusi

Non modificabile

LA PASTA MISTA



Pasta mista, ricci di mare, granchio reale, latte di bufala, prezzemolo

L'AGNELLO

Agnello alla milanese, melanzane,  
semiglia di pomodoro, anice stellato, zafferano

AUTUNNO A TRIESTE

Savoiardo, cremoso al caffè, ricotta di bufala,  
liquirizia, gelato alla nocciola

*Accompagnamento vini*

25 €



## *La nostra carta*

### *Antipasti*

#### L'ASTICE

Astice, cocco, curry, coriandolo, funghi shiitake, kiwi

35 €

#### IL GAMBERO ROSSO

Gamberi rossi, bavarese salata al rafano, tapioca, mela verde, sedano, sesamo

35 €

#### IL TOAST

Toast di scampi e pollo, maionese al wasabi, insalatina di erbe all'aneto

35 €

### *Primi piatti*

#### LO SPAGHETTINO



Spaghettono tiepido, burro, ostriche, lime, erba cipollina, fumo di castagno

30 €

#### LA PASTA MISTA



Pasta mista, ricci di mare, granchio reale, latte di bufala, prezzemolo

30 €

#### IL RISOTTO

Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton

30 €

#### IL TORTELLO

Tortello di bollito, brodo di volatili, capperi, peperoni, prezzemolo

30 €

## *Secondi piatti*

### IL MERLUZZO

Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur, daikon, scarola riccia

40 €

### IL SAN PIETRO

San Pietro, frutti di mare del golfo,  
origano, aglio nero, capperi, peperoni

40 €

### L'AGNELLO

Agnello alla milanese, melanzane,  
semiglia di pomodoro, anice stellato, zafferano

40 €

### IL PICCIONE

Petto di piccione, whisky, caffè, cardoncelli, bieta

40 €

Vi chiediamo gentilmente di comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari. Alcuni piatti contengono allergeni, per le specifiche e la scheda allergeni completa chiedere al personale di servizio.