

PANE, SERVIZIO, COPERTO
ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
CAFFE' TORREFAZIONE DIEMME

€ 4 a persona
75cl € 3,5
€ 2

SCANSIONA IL QR CODE PER
LA NOSTRA CARTA VINI



Gentile cliente, di seguito le 14 sostanze considerate "ALLERGENI" che troverà indicate, tra parentesi, vicino ad ogni piatto di questo menù con il numero corrispondente.

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi chiarimento non esiti a rivolgerti al nostro personale



menu



i Crudi

GRAND PLATEAU DI CRUDO D4 si consiglia per due persone	€ 85
4 ostriche, 4 scampi, 4 gamberi rossi, 4 mazzancolle, 4 capesante, tonno rosso ikejime e ricciola (2, 4, 14)	
SCAMPI	€ 24
selezione di scampi, sale, pepe, olio EVO (2)	
OSTRICA GILLARDEAU (14)	€ 5 al pezzo
GAMBERO ROSSO (2)	€ 5 al pezzo
MAZZANCOLLA (2)	€ 5 al pezzo
CAPASANTA sia cruda che gratinata (14)	€ 4 al pezzo

Altri pesci, crostacei e molluschi saranno disponibili in base al mercato. Il nostro staff sarà pronto a spiegarveli!

Le Tartare

TARTARE DI TONNO ROSSO IKEJIME	€ 24
con scarola ripassata, olive taggiasche, capperi, pomodorini confit e mayo alla salicornia (3, 4, 5)	
TARTARE DI RICCIOLA	€ 24
con gazpacho di pomodoro, tarallo croccante, capperi e polvere di limone nero (1, 4)	
TRIS DI TARTARE (1, 2, 4, 5, 7)	€ 30
-tartare di tonno, olive taggiasche e pomodorino confit -tartare di ricciola, battuto di capperi e tarallo croccante -tartare di gambero rosso, burrata e olio al basilico	
TARTARE DI MANZO	€ 24
con salsa bernese, giardiniera in agrodolce di Morgan, salsa prezzemolata, crostini croccanti. Accompagnata da bauletto di pan brioche fatto in casa (1, 3, 5, 4, 10)	

Antipasti

TAGLIERE DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO 'NARDIN'	€ 20
con burrata di bufala campana DOP, burro montato e crostini di pane (1, 4, 7)	
CAPESANTE ALLA PIASTRA	€ 22
con cuore di indivia belga spadellato, beurre blanc e petali di prosciutto crudo croccante (7, 14)	
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA	€ 17
prosciutto crudo di Parma 24 mesi e burrata di bufala Campana DOP (7)	
BACCALA' IN OLIO COTTURA	€ 24
con spuma di patate, polvere di olive, capperi e pomodorino semi-secco (4, 6, 7)	
CREMA DI ZUCCA	€ 18
con funghi misti saltati, fonduta di Parmigiano Reggiano, speck croccante, chips di zucca fritta e crostini croccanti (5, 7)	

Primi

CACIO PEPE E SCAMPI	€ 22
spaghetti cacio e pepe con tartare di scampi (1, 2, 7)	
LINGUINE ALLA NERANO	€ 24
con crema di zucchine alla scapece, chips di zuccina e tartare di gambero rosso (1, 2, 5)	
SPAGHETTO AL POMODORO	€ 18
spaghetti con la nostra salsa ai pomodori, polvere di pomodoro ramato, burrata e basilico (1, 7)	
GNOCCHETTI DI PATATE ALLA BUSARA	€ 24
gnocchetti di patate fatti in casa con sugo alla busara di gamberi e pomodorini (1, 2, 3)	
TORTELLLO RIPIENO DI GALLINA PADOVANA	€ 24
su crema di zucca, fonduta di Parmigiano Reggiano e chips di zucca fritta (1, 3, 5, 7)	
TAGLIATELLE AL RAGU'	€ 20
tagliatelle di pasta fresca all'uovo, ragu' alla bolognese e scaglie di Parmigiano Reggiano (1, 3, 9)	

Secondi

LA CATALANA si consiglia per due persone	€ 100
astice, gamberi, scampi, mazzancolle, calamari, capesante, piovra, verdurine di stagione e patate. A richiesta aggiunta di cipolla rossa di Tropea (2, 9, 14)	
IL GRATINATO	€ 35
capesante, canestrelli, scampi, gamberi e mazzancolle gratinate al forno (1, 2, 14)	
PIOVRA SPADELLATA	€ 24
con patate schiacciate, olive taggiasche, pomodorini confit e salsa prezzemolata (4, 7, 14)	
FRITTURA DI MARE	€ 26
calamari, scampi, gamberi e pescato (1, 2, 4, 5, 14)	
RICCIOLA SCOTTATA	€ 26
con crema di zucchine alla scapece, scarola ripassata con olive e capperi, salsa al pomodorino giallo e fiore di zucca ripieno (4, 5, 7)	
HAMBURGER ALLA BISMARCK	€ 24
con crema di patate, burger di Black Angus, formaggio cheddar, cipolla caramellata, bacon e uovo al tegamino (3, 6, 7, 10)	
FILETTO DI MANZO	€ 26
con purè di patate, funghi misti e jus di manzo (7)	

Contorni

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	€ 8
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO	€ 6
PATATINE FRITTE SERVITE CON MAYO BARBECUE (3, 5, 10)	€ 6
PURE' DI PATATE	€ 7
SPINACINO SALTATO	€ 7
INSALATINA MISTA	€ 7