

MENU À LA CARTE

PRIMA DI INIZIARE

Before you start



Scopri gli allergeni

Gentile ospite,

chiediamo la vostra collaborazione nel **comunicarci le vostre allergie e intolleranze alimentari** a prodotti in uso, **per garantirvi un'esperienza sicura e piacevole**. Scannerizza il QR code per vedere i piatti contenenti sostanze che possono creare allergie e intolleranze.

Vi informiamo che il pesce servito viene cotto ad almeno 60° oppure abbattuto per almeno 24 ore a -20° al suo interno, in base alla normativa Reg. CE 853/2004.

Per varie cotture utilizziamo olio d'oliva extravergine mentre per le frittiture utilizziamo olio di semi di girasole e olio d'oliva. Gli ingredienti che potrebbero essere surgelati o congelati sono indicati con il simbolo: *.

Dear Guest,

we ask for your cooperation in **communicating yours food allergies and intolerances** to products in use, **to guarantee you a safe and pleasant experience**.

Scan the QR code to see the dishes containing substances that can create allergies and intolerances.

We inform you that the fish served is cooked to at least 60 ° or chilled for at least 24 hours at -20 ° inside, according to the regulation EC Reg. 853/2004. For various types of cooking we use extra virgin olive oil while for frying we use sunflower oil and olive oil. Ingredients that could be deep-frozen or frozen are indicated with the symbol: *

**INIZIAMO
CON I CRUDI**

Starting with crudité

Nudo e Crudo

Scampo, gambero rosso, tonno, branzino, ostrica e capasanta. 34,00

Nude and Raw: Langoustine, red shrimp, tuna, sea bass, oyster and scallop.

Il Tonno

Tartar di tonno e capasanta, sale di cervia e insalatine. 28,00

The Tuna: Tuna and scallop tartare, cervia salt and salads.

La Volpina

Sashimi di volpina su lattughe autunnali,
ristretto di ponzu e crispy di zucca violina. 24,00

La Volpina: Volpina sashimi on autumn lettuce, reduced ponzu sauce and pumpkin crispy.

LA CARNE

The meat

Il Bisonte

Tartar nel suo sapore, burro salato e polvere di capperi di Salina. 25,00

Bison meat: Tartar in its flavor, salted butter and salt caper powder.

**INIZIAMO
CON I COTTI**

Starting with cooked
first courses

Le Tre Capesante

cotte al burro noisette e crema di topinabur.

22,00

The Three Scallops: cooked with noisette butter and cream of topinabur.

Il Baccalà Mantecato

Millefoglie di chips di riso al nero di seppia e gocce di liquirizia.

24,00

The creamed cod: Millefeuille of squid ink rice chips and drops of liquorice.

Le Lumache alla Bourguignonne

Gratinate al forno con aglio e prezzemolo.

22,00

Snails alla Bourguignonne: Baked gratin with garlic and parsley.

Percorso in Flora

baccalà, capasanta, cozze, calamaretti, gransoporo, saor di go.

32,00

Flora tasting: cod, scallop, mussels, baby squid, spider crab, saor di go.

PROSEGUIAMO

First course

La mia zuppa di Pesce

Pesce di mare e laguna, leggermente piccante in un fondo leggero di pomodoro.

28,00

My fish soup: Sea and lagoon fish, slightly spicy in a bottom light tomato.

Il Risotto Carnaroli Bianco “Ris. San. Massimo” (PV)

Carciofi, briciole di volpina e gocce di verdure autunnali.

20,00

The White Carnaroli Risotto “Ris. San. Massimo “(PV): Artichokes, volpina briciole and drops of autumn vegetables.

Spaghetti grosso “Az. Agr. Tommassini” Petritoli (FM)

Calamaretto spillo, pomodorini scottati e rosette di romanesco.

22,00

Spaghetti coarse “Az. Agr. Tommassini “Petritoli (FM): Spiked squid, seared cherry tomatoes and Romanesco rosettes.

La pasta Calamarata di Gragnano

Filettino di go (pesce tipico di laguna), spinacine e croccantini di zucca.

20,00

Calamarata pasta from Gragnano: Fillet of go (typical lagoon fish), baby spinach and pumpkin crunchy

Con il Gransoporo

Rollè di crepes, gransoporo, crema di borbottini e germogli d'autunno.

24,00

With the Gransoporo: Roll of crepes, crab, cream of mumbles and autumn sprouts.

Gli gnocchi di patate

Guanciaie, pecorino e crispy di carciofo.

18,00

The potato gnocchi: Guanciaie, pecorino cheese and artichoke crispy.

PER CONTINUARE

To continue

Il Rombo

Il suo filetto, riso rosso antico, julienne di verdure e frutti rossi. 28,00

The Turbot Fillet, ancient red rice, julienne of vegetables and red fruits.

L' Anguilla

Cotta a bassa temperatura, scottata in griglia, verdure marinate all'aceto di mele e accompagnata da un soft drink dal gusto territoriale. 28,00

The Anguilla: Cooked at low temperature, seared on the grill, vegetables marinated in apple cider vinegar and accompanied from a soft drink with a territorial taste.

La coda di Rospo

In camicia di Colonnata, purea di topinambur e tortini salati di verdura. 28,00

Monkfish: Poached Colonnata, Jerusalem artichoke puree and savory vegetable pies.

La nostra interpretazione del Fritto Misto di Pesce.

Varietà di pesci di laguna e mare con le sue verdure fritte. (Fritto su olio di girasole e oliva) 28,00

Our interpretation of Mixed Fried Fish: Variety of lagoon and sea fish with its fried vegetables. (Fried on sunflower and olive oil)

Il Filetto di Cinghiale

Cotto in CBT aromatizzato alle erbe robuste, salsa ai frutti rossi e pure di patate dolci. 28,00

The Wild Boar Fillet: Cooked in CBT flavored with robust herbs, red fruit sauce and sweet potatoes as well.

La Carne di Bisonte

Bistecca grigliata, patate al rosmarino e zabaione di estragone. 35,00

The Bison Meat: Grilled steak, rosemary potatoes and tarragon zabaglione.

FLORA
VEGETALE

Vegetal Flora

Elogio al Territorio: Radici & Fasoi 15,00

Praise to the Territory: radicchio and beans

La Zucca Violina

Tortino di zucca e rosmarino su fondente di formaggio erborinerato di capra.

18,00

The Violin Pumpkin: Pumpkin and rosemary pie on cheese fondant goat blue cheese.

L'uovo biologico delle Dolomiti

Spinacine e liquirizia

12,00

The organic egg of the Dolomites: Spinach and licorice

L'orzo

Come un risotto con funghi e zucca

18,00

Barley: Like a mushroom and pumpkin risotto

La Zuppa

Di topinambur e patata dolce, crostini e olio evo

15,00

Soup: Jerusalem artichoke and sweet potato, croutons and extra virgin olive oil

Il Cavolfiore

Cotto al forno, fantasie di verdure e salse autunnali

18,00

The cauliflower: Baked in the oven, vegetable fantasies and autumn sauces.