



# AQUA

v e s c i n e

## CRUDI

"Nudo e crudo" dal mare: ostrica Gillardeau, tartare di tonno, salmone marinato, scampi, mazzancolle e gamberi rossi (2,4,7,8,14)

**€28**

Salmone marinato alla rapa rossa, yogurt e chips di riso allo zafferano (4,5,7,8)

**€15**

Tartare di ricciola con ananas, yogurt e mandorle tostate (4,6,7,8)

**€22**

Ostriche (14)

**€6pz**

## ANTIPASTI

Triglia in farcia di scarole, soffice di cannellini e mandarino (1,4,5,8,9)

**€16**

Polpo arrosto con fave, pecorino e citronette al lampone (4,7,11)

**€16**

Mazzancolle in crosta di mandorle, misticanza e maionese agli agrumi di Suio(1,2,3,5,9)

**€18**

Uovo cotto a bassa temperatura con acciughe del Cantabrico, nocciole, pesto di rucola e spuma di parmigiano (3,4,5,7,8)

**€16**

## PRIMI PIATTI

Maccheroncini quadrati al granchio blu, pomodorini e olio al prezzemolo (1,2,4,9)

**€16**

Linguine alle vongole lupini, crema di carciofi,  
datterino giallo e bottarga (1,4,9,13)

**€18**

Gnocchi di patate ripieni di crema salata, con asparagi e  
crudo di gambero rosso (1,2,3,4,7,9)

**€20**

Risotto al cremoso di piselli, ricotta al limone e tartufo nero (7,9)

**€18**

## SECONDI PIATTI

Frittura di gamberi e calamari marinati alla curcuma e pepe,  
serviti con waffle di patate e maionese allo yogurt e lime (1,2,3,4,5,7)

**€20**

Pescato del giorno con crema di patate al tartufo  
e carciofo arrosto (1,2,3,4,5,7)

**€22**

Baccalà ai fiori di ibisco, asparagi e salsa bernese (3,4,5,7,9)

**€18**

Spalla di agnello confit, topinambur e menta (5,6,9)

**€18**

## CONTORNI

Insalata

**€5**

Patate al forno

**€5**

Verdure di stagione

**€5**

Verdure grigliate

**€5**

# DOLCI

Semifreddo al pecorino con fragole e il loro coulis (1,3,7)

**€8**

Namelaka alle arachidi con glassa al caramello e cioccolato (1,3,5,7,8)

**€8**

Crema bruciata alla vaniglia e frutti rossi (3,7)

**€8**

Tartelletta al pistacchio, ganache al cioccolato fondente, lampone e meringa bruciata (1,3,5,7,8)

**€8**

---

## Gli allergeni

La preghiamo di tenere presente che, in virtù della lavorazione degli alimenti nel medesimo luogo, tutte le pietanze offerte potrebbero contenere tracce degli ingredienti sotto indicati:

1 - Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi derivati e i prodotti derivati  
2 - Crostacei e i 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 derivati incluso il lattosio  
8 - Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi 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 in concentrazione superiore a 10/mg/kg o 10mg/l in termini di anidride solforosa totale.  
13 - Lupini e prodotti a base di lupini  
14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi