

18 *ttt* 41

*terrazza*  
CASUAL DINING & LOUNGE BAR

dinner

DALLE 19.15 ALLE 22.15

# menu degustazione

## tasting menu

### BENVENUTO DELLO CHEF

chef's welcome

### MOSAICO DI RICCIOLA, AVOCADO , LATTICELLO E CAVIALE DI LIMONE <sup>4-7</sup>

amberjack mosaic, avocado, buttermilk and lemon caviar

### MEZZO PACCHERO DI GRAGNANO, GAMBERI DEL MEDITERRANEO COTTI E CRUDI, LA LORO SALSA, FRANCIACORTA E PISTACCHIO <sup>1-2-7</sup>

half gragnano pacchero, cooked and raw mediterranean prawns, sauce, franciacorta and pistachios

### POLPO ARROSTO, CREMA DI SEDANO RAPA LE SUE CHIPS E ACETO BALSAMICO <sup>4-9-7</sup>

roast octopus, cream of celeria, chips and balsamic vinegar

### MANGO, CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLA <sup>7-8</sup>

mango, white chocolate and almond

### DOLCEZZE FINALI

sweet endings

65

**COPERTO 3**  
Service charge 3

**ACQUA DOLOMIA 0,75 CL 3**  
Mineral water Dolomia 0,75 CL 3

**CAFFÈ ESPRESSO 2**  
Espresso coffee 2

 vegetariano / vegetarian

 vegano / vegan

\* Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine per preservarne la qualità.  
Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004

# crudi & cotti per iniziare

## raw & cooked to begin

### Plateau Royale per due persone\* 1-4

Plateau Royale for two people

**6 OSTRICHE, 2 SCAMPI, 6 GAMBERI ROSSI DI SICILIA,  
TARTARE DI RICCIOLA, CARPACCIO DI TONNO E SASHIMI DI SALMONE**

6 oysters, 2 scampi, 6 Sicilian red prawns, amberjack tartare, tuna carpaccio and salmon sashimi

75

### Crudi

**SOLO OSTRICHE** oysters only (min. 4)

20

**SOLO SCAMPI** langoustines only (min. 4)

20

ogni aggiunta € 5 cad.

**VARIAZIONE DI TONNO DEL MEDITERRANEO, SASHIMI,  
TARTARE E SCOTTATO\*** 4-6

mediterranean tuna variation, sashimi, tartare and seared

24

**MOSAICO DI RICCIOLA, AVOCADO , LATTICELLO E CAVIALE DI LIMONE** 4-7

amberjack mosaic, avocado, buttermilk and lemon caviar

22

**TARTARE DI SALMONE SCOZZESE, FORMAGGIO FRESCO,  
POLVERE DI CAPPERI E CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE** 4-7

scottish salmon tartare, fresh cheese, caper powder  
and sweet and sour red onion

18

**CAPELANTE CROCCANTI AI SEMI, PATATE VIOLA E VELLUTATA DI PISELLI\*** 8-14

crispy seeded scallops, purple potatoes and pea velouté

22

**GAMBERI SCOTTATI, TABOULÈ AL LAMPONE, VERDURE ESTIVE  
E SALMOREJO DI POMODORI\*** 1-2

seared prawns, raspberry tabouleh, summer vegetables and tomato salmorejo

20

 **SFOGLIA CROCCANTE, VERDURE PRIMAVERILI, BURRATA  
E PASSATA DI POMODORINI BIOLOGICI** 1-7

crunchy pastry, spring vegetables, burrata cheese and organic tomato puree

16

**COPERTO** 3

Service charge 3

**ACQUA DOLOMIA 0,75 CL** 3

Mineral water Dolomia 0,75 CL 3

**CAFFÈ ESPRESSO** 2

Espresso coffee 2



vegetariano / vegetarian



vegano / vegan

\* Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004

# la nostra paella our paella

PER 2 PERSONE IN CONDIVISIONE  
shared portion for two people

RISO ARROZ BOMBA, FRUTTI DI MARE, VONGOLE, COZZE, POLPO, SCAMPI,  
VERDURE BIOLOGICHE, MAIONESE DI GAMBERI ROSSI  
E ZAFFERANO BRESCIANO\* 2-4

Rice arroz bomba, seafood, clams, mussels, octopus, scampi,  
organic vegetables, red shrimp mayonnaise and saffron bresciano

26 PER PERSONA (MIN. 2 PERSONE)  
26 PER PERSON, MINIMUM TWO PEOPLE

20 min. tempo di preparazione  
20 min. preparation time

COPERTO 3  
Service charge 3

ACQUA DOLOMIA 0,75 CL 3  
Mineral water Dolomia 0,75 CL 3

CAFFÈ ESPRESSO 2  
Espresso coffee 2

 vegetariano / vegetarian

 vegano / vegan

\* Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine per preservarne la qualità.  
Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004

 **TROFIE FRESCHE DI SEMOLA, PESTO DI BASILICO,  
CREMA DI PARMIGIANO E CRUMBLE DI PANE AI SEMI** <sup>1-7-8</sup>  
mato confit, fresh bluefin tuna, taggiasche olives and basil  
**16**

**TAGLIOLINI FRESCI ALL' UOVO, ASTICE, POMODORINI CONFIT E BASILICO** <sup>1-2</sup>  
fresh egg tagliolini, lobster, pomodorini confit and basil  
**24**

**MEZZO PACCHERO DI GRAGNANO, GAMBERI DEL MEDITERRANEO COTTI  
E CRUDI, LA LORO SALSA, FRANCIACORTA E PISTACCHIO\*** <sup>1-2-7</sup>  
half gragnano pacchero, cooked and raw mediterranean prawns,  
sauce, Franciacorta and pistachios  
**22**

**POLPO ARROSTO, CREMA DI SEDANO RAPA LE SUE CHIPS  
E ACETO BALSAMICO\*** <sup>4-7-9</sup>  
roast octopus, cream of celeria, chips and balsamic vinegar  
**22**

**FILETTO DI DENTICE COTTO SULLA PELLE, CAPONATINA DI VERDURE  
E SALSA DI PEPERONI DOLCI\*** <sup>4</sup>  
fillet of dentex cooked on the skin, vegetable caponatina and sweet  
pepper sauce  
**22**

**SPIEDO DI GAMBERI CARAMELLATI ALLA SOIA, GAMBERO CROCCANTE,  
SALSA ALLE ERBE E CECI\*** <sup>1-2-6</sup>  
caramelized prawns skewer with soy, crunchy prawns, herb sauce and  
chickpeas  
**24**

 **TARTARE DI MELANZANA, LA SUA CROCCHETTA FRITTA,  
PASSATINA DI POMODORO E SORBETTO AL BASILICO** <sup>1</sup>  
aubergine tartare, fried croquette, tomato purée and basil sorbet  
**18**

**COPERTO 3**  
Service charge **3**

**ACQUA DOLOMIA 0,75 CL 3**  
Mineral water Dolomia 0,75 CL **3**

**CAFFÈ ESPRESSO 2**  
Espresso coffee **2**

 vegetariano / vegetarian

 vegano / vegan

# per i più piccoli for the little ones

 **MACCHERONCINI FRESCHI AL POMODORO <sup>1</sup>**  
fresh macaroni pasta with tomato sauce  
**10**

 **PASTA FRESCA AL PESTO GENOVESE <sup>1-8</sup>**  
fresh pasta with genoise pesto  
**10**

**COTOLETTA DI POLLO E PATATINE <sup>1</sup>**  
chicken cutlet and chips  
**10**

**MENU: PRIMO A SCELTA, COTOLETTA, GELATO**  
menu: one first course of your choice, cutlet, ice cream  
**20**

**COPERTO 3**  
Service charge **3**

**ACQUA DOLOMIA 0,75 CL 3**  
Mineral water Dolomia 0,75 CL **3**

**CAFFÈ ESPRESSO 2**  
Espresso coffee **2**

 vegetariano / vegetarian

 vegano / vegan

\* Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine per preservarne la qualità.  
Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004

# lista allergeni

## allergen list

**1. CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

1. Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their hybridized strains and derived products

**2. CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei

2. Crustaceans and crustacean based products

**3. UOVA** e prodotti a base di uova

3. Eggs and derived products

**4. PESCE** e prodotti a base di pesce

4. Fish and derived products

**5. ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi

5. Peanuts and derived products

**6. SOIA** e prodotti a base di soia

6. Soy and derived products

**7. LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

7. Milk and derived products (including lactose)

**8. FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

8. Shelled fruits, like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and derived products

**9. SEDANO** e prodotti a base di sedano

9. Celery and derived products

**10. SENAPE** e prodotti a base di senape

10. Mustard and derived products

**11. SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo

11. Sesame seeds and derived products

**12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg

**13. LUPINI** e prodotti a base di lupini

13. Lupin and lupins-based products

**14. MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

14. Molluscs and molluscs-based products