

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



## i Crudi

<b>GRAND PLATEAU DI CRUDO D4</b> si consiglia per due persone 4 ostriche, 4 scampi, 4 gamberi rossi, 4 mazzancolle, 4 capesante, tonno rosso Ikejime e branzino (2, 4, 14)	€ 85
<b>SCAMPI</b> 6 pezzi selezione di scampi, sale, pepe, olio EVO (2)	€ 24
<b>OSTRICA GILLARDEAU</b> (14)	€ 5 al pezzo
<b>GAMBERO ROSSO</b> (2)	€ 5 al pezzo
<b>MAZZANCOLLA</b> (2)	€ 5 al pezzo
<b>CAPASANTA</b> disponibile 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

<b>TARTARE DI TONNO ROSSO IKEJIME</b> insalatina di puntarelle, burrata di bufala campana DOP, olive taggiasche, polvere di capperi e mandorle tostate (4, 7, 8)	€ 24
<b>CARPACCIO DI BRANZINO</b> acqua di pomodoro, tapenade di olive e polvere di capperi (4)	€ 25
<b>TRIS DI TARTARE</b> (2, 4, 5, 7, 8) - tartare di tonno, puntarelle, burrata e capperi - tartare di branzino, acqua di pomodoro e polvere di olive - tartare di gambero rosso, pesca, basilico e pistacchio	€ 30
<b>TARTARE DI MANZO</b> insalatina di asparagi croccanti, crema di Parmigiano Reggiano, tuorlo confit e cialda di Carasau croccante (1, 3, 5, 7)	€ 24

## Antipasti

<b>TAGLIERE DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO 'NARDIN'</b> con burrata di bufala campana DOP, burro montato e crostini di pane (1, 4, 7)	€ 20
<b>CALAMARO SCOTTATO</b> puntarelle spadellate, salsa al sesamo, polvere di olive e mayo all'acciuga (1, 3, 4, 5, 6, 11, 14)	€ 22
<b>CAPESANTE ALLA PIASTRA</b> su crema di patate, asparagi ripassati, guanciale croccante e crumble al rosmarino (1, 5, 7, 14)	€ 22
<b>INSALATA DI MARE</b> con calamari, gamberi, polpo, verdure di stagione e mayo alla salicornia (2, 4, 5, 9, 14)	€ 22
<b>PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA</b> prosciutto crudo di Parma 24 mesi e burrata di bufala Campana DOP (7, 12)	€ 18
<b>VITEL TONNE'</b> salsa tonnata, polvere di capperi, scaglie di tonno essiccato, cipolla di rossa di Tropea in agrodolce e pomodorini confit (3, 4, 5, 10)	€ 20

## Primi

<b>CACIO PEPE E SCAMPI</b> spaghetti cacio e pepe con tartare di scampi (1, 2, 7)	€ 22
<b>TAGLIOLINO ALL'ASTICE</b> tagliolino di pasta fresca all'uovo e astice sgusciato (1, 2, 3, 7, 9)	€ 26
<b>LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHI E TARTARE DI TONNO</b> linguine al pesto di pistacchi, stracciatella di bufala, tartare di tonno al lime e granella di pistacchi (1, 3, 7, 8)	€ 24
<b>GNOCHETTI CAPESANTE E ASPARAGI</b> gnocchetti di patate fatti in casa con capesante, asparagi e bottarga di tonno (1, 3, 4, 7, 14)	€ 24
<b>LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE</b> (1, 2, 3, 4, 14)	€ 22
<b>PAPPARDELLE AL RAGU'</b> pappardelle di pasta fresca all'uovo, ragù alla bolognese e fonduta di Parmigiano Reggiano (1, 3, 7, 9)	€ 20

## Secondi

<b>LA CATALANA</b> si consiglia per due persone astice, gamberi, scampi, mazzancolle, calamari, capesante, piovra, verdure di stagione, patate e cipolla rossa marinata servita a parte (2, 9, 14)	€ 120
<b>IL GRATINATO</b> 2 capesante, 4 canestrelli, 2 scampi, 4 code di gambero e 2 mazzancolle gratinate al forno (1, 2, 14)	€ 35
<b>PIOVRA SPADELLATA</b> con scarola ripassata, datterino confit, mayo all'acciuga e crumble al basilico (1, 3, 4, 5, 14)	€ 24
<b>FRITTURA DI MARE</b> calamari, scampi, gamberi e pescato (1, 2, 4, 5, 14)	€ 26
<b>FILETTO DI ROMBO</b> caponata di verdure, crumble alla siciliana e salsa al basilico (1, 4, 5, 8)	€ 26
<b>FILETTO DI MANZO</b> crema di patate, insalata calda primaverile all'aceto balsamico e jus di manzo (1, 6, 7)	€ 26

## Contorni

<b>VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA</b>	€ 9
<b>PATATE ARROSTO AL ROSMARINO</b>	€ 6
<b>PATATINE FRITTE SERVITE CON SALSINA TARTARA</b> (3, 5, 10)	€ 6
<b>CAPONATA DI VERDURE</b>	€ 7
<b>SPINACINO SALTATO</b>	€ 7
<b>INSALATINA MISTA</b>	€ 7