

Il Ristorante sarà aperto dalle ore 20:00 in poi, nei giorni di:  
Martedì a Domenica inclusi.

## PROPONIAMO DEI MENU' DEGUSTAZIONE

PAESAGGI COMMESTIBILI DEL FRIULI VENEZIA-GIULIA INTERPRETATI DALLO CHEF ALBERTO TONIZZO

PER I MENU' DEGUSTAZIONE SI RICHIEDE LA PARTECIPAZIONE DELL'INTERO TAVOLO

### CONTEMPORANEO

€. 90 per persona bevande e dolci esclusi

#### ACCOGLIENZA

RICCIOLA IN SALAMOIA AROMATICA AL LEMONGRASS  
CREMA DI LATTE ALLA LIQUIRIZIA, GRANITA ALL'ALBICOCCA

—

CAPELLI D'ANGELO, GAMBERI ROSSI DI MAZARA  
POMATA DI MANDORLE DI NOTO, COLORI E SAPORI DEL MARE

—

#### OSTRICA ARROSTO

ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI, SALMORIGLIO AL PREZZEMOLO

—

GNOCCHI DI PERE CON "GARUSOI" IN UMIDO  
MONTASIO STRAVECCHIO AL CARDAMOMO, BRUSCANDOLI RIPASSATI IN PADELLA

—

COSTOLETTA DI ROMBO CHIODATO ARROSTO  
NAÏF DI VERDURE, SALSA BIANCA AL VERMUT, SPINACI ED ALICI

—

## PROPONIAMO DEI MENU' DEGUSTAZIONE

PAESAGGI COMMESTIBILI DEL FRIULI VENEZIA-GIULIA INTERPRETATI DALLO CHEF ALBERTO TONIZZO

PER I MENU' DEGUSTAZIONE SI RICHIEDE LA PARTECIPAZIONE DELL'INTERO TAVOLO

### APPARTENENZA

€. 90 per persona bevande e dolci esclusi

TERRITORIO E TRADIZIONE ALTOADRIATICA

### ACCOGLIENZA

INSALATA PRIMAVERILE DI GRANCIPORRO AI VAPORI

ERBE DI RACCOLTA, UN RACCONTO IN QUATTRO SALSE

---

LASAGNE MORBIDE E CROCCANTI, "ZOTOLETI", PRIMIZIE PRIMAVERILI \*

---

### ANGUILLA AL SALTO

PELLE SOFFIATA, SALSA RUBRA, CICORIETTA AGRODOLCE

---

GEMMA DI VITELLO IN LENTA COTTURA

JUS ALLE CILIEGE, CAVOLFIORI PASSITI ALLE SPEZIE

---

## PROPONIAMO DEI MENU' DEGUSTAZIONE

PAESAGGI COMMESTIBILI DEL FRIULI VENEZIA-GIULIA INTERPRETATI DALLO CHEF ALBERTO TONIZZO

PER I MENU' DEGUSTAZIONE SI RICHIEDE LA PARTECIPAZIONE DELL'INTERO TAVOLO

### CRU...DI...MARE 2024

€. 110 per persona bevande e dolci esclusi

TANTI PICCOLI CAPOLAVORI... COME TEMA LA FRESCHEZZA DEL MARE

ACCOGLIENZA

OSTRICHE

—

RICCIOLA IN SALAMOIA AROMATICA AL LEMONGRASS  
CREMA DI LATTE ALLA LIQUIRIZIA, GRANITA ALL'ALBICOCCA

—

CAPELLI D'ANGELO, GAMBERI ROSSI DI MAZARA  
POMATA DI MANDORLE DI NOTO, COLORI E SAPORI DEL MARE

—

"CONSERVA LAGUNARE"

LIMONE CANDITO – CIPOLLOTTO, ACETO BALSAMICO ED ALTRI SAPORI

—

PRIMIZIE A MANO LIBERA

—

CATALANA DI CROSTACEI

—

Il Ristorante sarà aperto dalle ore 20:00 in poi, nei giorni di:  
Martedì a Domenica inclusi.

## ALLA CARTA

### ANTIPASTI

RICCIOLA IN SALAMOIA AROMATICA AL LEMONGRASS

CREMA DI LATTE ALLA LIQUIRIZIA, GRANITA ALL'ALBICOCCA

€. 20

CAPELLI D'ANGELO CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA \*

POMATA DI MANDORLE DI NOTO, COLORI E SAPORI DEL MARE

€. 20

CRUDITA' DI TONNO ROSSO

SALSA CAUDA CON PISTACCHI E CITRONETTE AL SANBUCO

€. 24

SCAMPI TOSTATI CON ZUPPA DI MAIS PRECOCE

CIPOLLA BRUCIATA ED ALTRI SAPORI

€.22

INSALATA PRIMAVERILE DI GRANCIPORRO AI VAPORI

ERBE DI RACCOLTA ED UN RACCONTO IN QUATTRO SALSE

€. 20

OSTRICA ARROSTO

ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI, SALMORIGLIO AL PREZZEMOLO

€. 22

## PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PERE CON "GARUSOI" IN UMIDO  
MONTASIO AL CARDAMOMO, BRUSCANDOLI RIPASSATI IN PADELLA  
€. 20

VIALONE NANO MANTECATO CON MAZZANCOLLE\*  
PESTO AL BASILICO, SUCCO DI POMODORO DATTERINO  
€. 20

SPAGHETTI METODO CIRILLO, MAQUILLAGE ALLA MARINARA  
€. 20

LASAGNE MORBIDE E CROCCANTI, "ZOTOLETI", PRIMIZIE PRIMAVERILI \*  
€.20

## SECONDI PIATTI

### ASTICE BLU

RAFANO, ROSSA DI TROPEA, POMODORO COSTOLUTO CONFIT

€. 40

### RAZZA MARINA MARINATA ALLA SOYA SCURA

BATONNET DI VERDURE, PURE' ESTIVO

€. 30

### ANGUILLA AL SALTO

PELLE SOFFIATA, SALSIA RUBRA, CICORIETTA AGRODOLCE

€. 30

### COSTOLETTA DI ROMBO CHIODATO ARROSTO

NAÏF DI VERDURE, SALSIA BIANCA AL VERMUT, SPINACI ED ALICI

€.30

### GEMMA DI VITELLO IN LENTA COTTURA

JUS ALLE CILIEGE, CAVOLFIORI CONFIT ALLE SPEZIE

€.25

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE PER UNA CORRETTA PRASSI IGIENICA E PER LA SOMMINISTRAZIONE DI PESCE CUDO, TUTTI GLI ALIMENTI SONO SOGGETTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E BONIFICA A -20°C PER ALMENO 24 ORE NELLE CELLE DI MANTENIMENTO DEI LABORATORI DI CUCINA. TUTTI I PRODOTTI ITTICI GLASSATI, CONGELATI O SOTTOPOSTI A TALE TRATTAMENTO SONO CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO\* COME PREVISTO DALLA LEGGE 823/04 PER EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA

## DOLCI PROPOSTE

...SASSI E SABBIE...  
MENTA, LAMPONI, CIOCCOLATO BIANCO

-

SFERA AL CAPPUCCINO  
ESSENZA DI CAFFÈ, FRAGOLE, FIOR DI SALE

-

CIOCCOLATO AI FUNGHI PRIMAVERILI  
PEPE DI SZECHUAN, FRUTTO DELLA PASSIONE

-

TORRONE GHIACCIATO  
ZUPPA DI FRUTTI AL RHUM, PASTA KOUIKERAS

-

DESSERT TRADIZIONALE "LA BOMBA" dal 1970  
*(crêpe flambé al Cointreau, gelato al fior di latte, Cioccolato  
fondente caldo, Noci)*

-

DOLCI PERCORSI...  
PREPARATI DALLO CHEF AL VOSTRO TAVOLO

*Si richiede la partecipazione dell'intero tavolo*

-