



# SABLE

## 1903

CHEF ALBERTO TONIZZO

Il Ristorante sarà aperto dalle ore 21:00 in poi, nei giorni di:

Giovedì

Venerdì

Sabato

Domenica

Nell'attesa dell'apertura i graditi ospiti potranno usufruire del rooftop bar con vista panoramica dove potere gustare un aperitivo fatto dal nostro barman.

Per informazioni e prenotazioni telefonare al 0431 71283





SABLE  
1903

# Menu

ALLA CARTA



## ANTIPASTI

<b>INSALATA DI GRANCIPORRO</b> VERDI FRAGRANZE, UN RACCONTO IN QUATTRO SALSE	25 €
<b>CAPELLI D'ANGELO *</b> GAMBERI ROSSI DI MAZARA, POMATA DI MANDORLE DI NOTO, MAQUILLAGE ALLA MARINARA	24 €
<b>RICCIOLA, ZENZERO, LIQUIRIZIA, FICHI DI CANEVA *</b>	20 €
<b>PESCI PREGIATI "IN CAMICIA" dal 1986</b> FRUTTI ROSSI, ERBE DI RACCOLTA	24 €
<b>CALAMARO CANDITO CON CAVIALE DI RISORGIVA</b> CAPRINO GIACOMELLI, TOCCHI MEDITERRANEI	22 €
<b>OSTRICHE ALLA PLANCIA</b> FAGIOLI BORLOTTI, SALMORIGLIO, VERDI FRAGRANZE	24 €
<b>"SINTESI BACCALA' "</b> MANTECATO - UMIDO - CROCCANTE	20 €





## P R I M I

GNOCCHI ALLE PESCHE SATURNINE AMARETTO SBRICCIOLATO, MONTASIO STRAVECCHIO, ANETO	20 €
VIALONE NANO MANTECATO, SCAMPI, AGLIO ORSINO E LIMONI *	25 €
SPAGHETTI METODO CIRILLO, MAQUILLAGE ALLA MARINARA *	22 €
MEZZI PACCHERI "GENTILE", HUMUS DI LIMONI, BOTTARGA DI MUGGINE	22 €





## S E C O N D I

### ASTICE BLU \*

CORALLO CROCCANTE, SAMBUCO, RAFANO, SENAPE

38 €

### MOSAICO DI PESCE BIANCO

#### SELVAGGIO\*

SALSA VIERGE

30 €

### ANGUILLA AL SALTO \*

PELLE SOFFIATA, SALSA RUBRA, PORTULACA OLERACEA

30 €

### VITELLINA IN LENTA COTTURA CON JUS

#### AL PORTO \*

CAVOLFIORE CONFIT ALLE SPEZIE DOLCI, MIRTILLO SCIROPATO

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





SABLE  
1903

# Menu

I NOSTRI MENU' DEGUSTAZIONE

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

CONTEMPORANEO

APPARTENENZA

CRU...DI..MARE

# SABLE

1903

## C O N T E M P O R A N E O

UN PERCORSO DI 7 PORTATE PER CONOSCERE LA CUCINA DELLO  
CHEF ALBERTO TONIZZO

### CAPELLI D'ANGELO

GAMBERI ROSSI DI MAZARA, POMATA DI MANDORLE DI NOTO, MAQUILLAGE ALLA MARINARA

### GRANCIPORRO AI VAPORI

UN RACCONTO IN QUATTRO SALSE

### CALAMARO CANDITO CON CAVIALE DI RISORGIVA

CAPRINO GIACOMELLI, TOCCHI MEDITERRANEI

### PESCE BIANCO SELVAGGIO ROSTICCIATO

CURRY, SALSA VIERGE

### GNOCCHI ALLE PESCHE SATURNINE

AMARETTO SBRICIOLATO, MONTASIO STRAVECCHIO, ANETO

### OSTRICHE ALLA PLANCIA

ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI, SALMORIGLIO, VERDI FRAGANZE

### ASTICE BLU

CORALLO CROCCANTE, SAMBUCO, RAFANO, SENAPE



100€ A PERSONA ( BEVANDE E DOLCI ESCLUSI )

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



# SABLE

1903

## A P P A R T E N E N Z A

UN PERCORSO DI 6 PORTATE PER CONOSCERE LA CUCINA DELLO  
CHEF ALBERTO TONIZZO

### GRANCIPORRO AI VAPORI

UN RACCONTO IN QUATTRO SALSE

### PESCI PREGIATI "IN CAMICIA" dal 1986

FRUTTI ROSSI ED ERBE DI RACCOLTA

### "SINTESI BACCALA' "

MANTECATO - UMIDO - CROCCANTE

VIALONE NANO MANTECATO, SCAMPI, AGLIO ORSINO E LIMONI

### VITELLINA

JUS AL PORTO, SAPORI D'ESTATE



90€ A PERSONA ( BEVANDE E DOLCI ESCLUSI )

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





# SABLE

1903

## CRU...DI...MARE

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

UN PERCORSO DI 8 PORTATE PER CONOSCERE LA CUCINA DELLO  
CHEF ALBERTO TONIZZO

OSTRICHE

RICCIOLA

ZENZERO- LIQUIRIZIA - FICHI DI CANEVA

SPAGHETTINO FREDDO

GAMBERI ROSSI DI MAZARA, POMATA DI MANDORLE DI NOTO, MAQUILLAGE ALLA MARINARA

" TARTARE DI TRACINA RAGGIATA "

"CONSERVA LAGUNARE"

LIMONE CANDITO - CIPOLLOTTO, ACETO BALSAMICO - FINOCCHIETTO

CALAMARO CANDITO E CAVIALE DI RIOSRGIVA

MAZZANCOLLE, PERA AFFUMICATA AL TIMO, RAFANO

CATALANA DI SCAMPI

110€ A PERSONA ( BEVANDE E DOLCI ESCLUSI )

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



SABLE  
1903

## DOLCI PROPOSTE

CHEF ALBERTO TONIZZO

...SASSI E SABBIA...

MENTA, FRUTTI ROSSI E ALTRI SAPORI...

10 €

LIQUIRIZIA, LIMONI, LIMONCELLO

10 €

FUNGHI PORCINI, CARMELLO SALATO,  
FICHI DI CANEVA

10 €

DOLCE LIEVITATO ALLE SPEZIE DOLCI

ZABAIONE AL MARSALA E LIMONE

10 €

DESSERT TRADIZIONALE "LA BOMBA" dal 1970

( CRÊPE FLAMBÈ AL COINTREAU, GELATO AL FIOR DI LATTE,  
CIOCCOLATO FONDENTE CALDO, CON GUARNIZIONE DI NOCI )

**MINIMO PER 2 PERSONE**

20 €

DOLCI PERCORSI...

( PREPARATI DALLO CHEF AL VOSTRO TAVOLO - SI RICHIEDE LA  
PARTECIPAZIONE DELL'INTERO TAVOLO )

20 €

