Ristorante di Pesce Senza Glutine

Degustazione di 4 piatti

Menù di quattro portate scelte dallo Chef

La proposta è di € 65 a Persona, bevande escluse

Il menu' e' valido per l'intera tavolata

In mancanza di prodotto fresco, si serve surgelato
Wenn das Frischprodukt fehlt, wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Information about products or substances causing allergies or intolerances is available by contacting the service personnel.

Für genauere angaben bezüglich der vorhandenen inhaltsstoffe oder produkte, de allergien oder unverträglichkeit auslösen könnten, können sie sich an das service-personal wenden.

Il pesce da noi acquistato fresco per preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattitura a-20°, conforme alla prescrizione del Reg. Ce 853/2004 allegato 3, Sez. VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Antipasti di Pesce

(2-4-14) Plateau Imperiale la Kambusa *(consigliato per 2 persone)*

5 Gamberi rossi di Sicilia, 5 Scampi, 3 Ostriche Fin de Clair, 3 Ostriche Gillardeau, 2 Capesante, Tartare di Tonno, Tartare di Dentice, Carpaccio di Branzino e Tartare di Ricciola

110

(2-4-14) Gran Cruditè la Kambusa *(consigliato per 2 persone)*

3 Gamberi rossi di Sicilia, 3 Scampi, Carpaccio di Branzino, Tartare di Dentice, Tartare di Ricciola, Tartare di filetto di Tonno

68

(2-4-14) Cruditè la Kambusa

Tartare di Ricciola, Tartare di Dentice, Carpaccio di Branzino, Scampo, Gambero Rosso di Sicilia e Ostrica Fin de Claire

36

(4) Tartare di filetto di Tonno, *Pesto di Pomodorini e Olive Taggiasche*

19

(2) Gamberoni in Tempura, *Crema di Peperoni e Spinacino Novello*

18

(2-4) Polipo Grigliato *e finocchio brasato allo Zafferano*

18

(1-14) Capesante gratinate *con granella di Pistacchio di Bronte*

15

Antipasti di Terra

(3) Tartare di Fassona *alla Valdostana con Tuorlo d'uovo, Cipolla di Tropea e Polvere di olive*

21

(7) Parmigiana di Melanzane

16

(7) Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo D.O.P. *Selezione Walter Brianza stagionatura 24 mesi e Mozzarella di Bufala*

16

Primi di Pesce

(1-2-3-9) Tagliolini di pasta fresca all'Astice

29

(2-4-9) Risotto allo Zafferano, Scaglie di cioccolato fondente Valrhona

e Tartare di Scampi

(min. 2 persone)

25

(2-4-9-14) Risotto ai Frutti di Mare

(min.2persone)
25

(4-9) Risotto alla Tinca
(min. 2 persone)
19

(1-2-4-9-14) Linguine Felicetti allo Scoglio

25

(1-4-9-14) Spaghetti Felicetti alle Vongole e bottarga di Muggine

19

Primi di Terra

(1-3) Bigoli al torchio con ragù di Anatra

15

(1-3-7) Bigoli al torchio Cacio e Pepe

15

Secondi di Pesce

(2) Dal nostro Acquario Astice alla Catalana / Griglia *(600 gr.)*

69

(1-2-4-14) Gran Grigliata Reale con Astice *(Per 2 persone)*

Scampi, Gamberoni, Filetto di Branzino, Filetto di Ombrina, Seppie, Capesante, Granchietti Blu della Laguna Veneta e Astice da (600 gr)

125

(1-2-4-14) Grigliata di Mare Special *(per 2 persone)*

Scampi, Gamberoni, Filetto di Branzino, Seppie, Capesante, Granchietti Blu della Laguna Veneta e filetto del pescato del giorno

78

(1-2-4-14) Grigliata di Mare

Scampo, Gamberone,Capasanta, Filetto di Branzino, Seppie e Granchietto Blu

32

(3-7-14) Frittura Mista La Kambusa e salsa Aioli

(SENZA GLUTINE)

25

(1-4-8-10) Filetto di Tonno *in crosta di Pistacchio di Bronte*

Broccoli brasati e senape di Digione

25

(4) Branzino alla brace

19

(4) Lavarello alla Brace

16

Secondi di Terra

Filetto di Irish Black Angus Irlandese

29

(9)Brasato all'Amarone di Irish Black Angus con purea di patate e il suo ristretto

25

Contorni di Stagione

(Spinacino Novello, Patate al forno, Verdure alla griglia , Patate Fritte, Insalata mista)

6