

Welcome to
Benvenuti al Ristorante

LA GHIACCIAIA

*Our menu can be subject to changes due to the market availability
as well as what the season itself has to offer.*

*Preps of some of our dishes could imply usage of natural food additives.
In accordance to the regulations in force (Reg CE 853/2004, encl. III, section VIII, chapter 3,
letter D, pt 3) fish prepared to be eaten raw has been previously treated, precautionally,
and could have been priorly frozen.*

*We kindly ask our dear customers to advise our staff in case of any food allergies or intolerances:
we will be glad to supply our guests with all information in regard to ingredients and beverages.*

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione
con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.
In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione
VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto
a trattamento di bonifica preventiva. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

Caro Cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chieda al nostro personale che
provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Service fee / Servizio € 6

Seafood Tasting Menu

- Menù Degustazione di Mare -

Portami a vedere il mare...

Our welcome / Il nostro benvenuto

Marinated scampi / Scampi marinati

coconut soup, black lemon powder, shellfish oil
zuppetta di cocco, polvere di limone nero, olio ai crostacei

Roasted scallop / Capasanta dorata

cauliflower purée, scallop sauce, hazelnut mayonnaise
cavolfiore, salsa di barbe di capasanta, maionese di nocciole tostate

Risotto with butternut squash / Risotto alla zucca violina

"Acquerello" rice, brandy sauce, red shrimp, black truffle, pumpkin seeds emulsion
riso "Acquerello", salsa al brandy, gambero rosso, tartufo nero, emulsione di semi di zucca

Ravioli with octopus and potatoes / Ravioli di polpo e patate

parsley "salmoriglio", luciana style sugo
salmoriglio al prezzemolo, sugo alla Luciana

Confit turbot / Rombo chiodato confit

filled with its filling, parsnip consistencies, saffron hollandaise sauce
la sua farcia, consistenze di pastinaca, olandese allo zafferano

Litchi, hibiscus flowers, grapefruit / Litchi, fiori di ibisco, pompelmo

litchi sorbet, hibiscus flowers gel, grapefruit and raspberry coulis
sorbetto al litchi, gel ai fiori di ibisco, coulis di pompelmo e lamponi

"Foglie"

gianduja ganache, Monfenera chestnuts ganache, hazelnut ice cream,
Guanaja 70% brownie

ganache al gianduja, ganache ai marroni del Monfenera, gelato alla nocciola,
brownie al Guanaja 70%

€ 95

beverages not included

the menu is meant to be served to the entire table and cannot be subject to any modification

bevande escluse

Il menù viene servito uguale e solo esclusivamente per l'intero tavolo.
La variazione di alcuni piatti potrebbe comportare un sovrapprezzo.