

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

Raw fish selection plate / Gran Crudo

- Upon fish market supply / in base alla disponibilità di mercato -

Porcupine scampi with olive oil and lemon

Scampi Porcupine all'olio e limone

Red shrimp from Mazara Del Vallo, ponzu gel

Gambero rosso Mazara Del Vallo, salsa guacamole

Cuttelfish tagliatelle, Bronte pistacchio pesto

Tagliatelle di seppia, pesto al pistacchio

Seabass carpaccio, kombu and sesame salad

Carpaccio di branzino, insalatina di alga kombu e sesamo

Amberjack carpaccio, sour cream, herring caviar

Carpaccio di ricciola, panna acida, caviale di aringa

Tuna tartare, Maldon sea salt, Bonito flakes mayonnaise

Tartare di tonno rosso, sale Maldon, maionese al katsuobushi

Scallop carpaccio, roasted mango cream

Carpaccio di capasanta, crema di mango arrostito

€ 50

Porcupine scampi by the piece € 5

Red shrimp from Mazara del Vallo by the piece € 5

Oysters / Ostriche

- Upon fish market supply / in base alla disponibilità di mercato -
price per piece / prezzo al pezzo

Special Krystale (France) € 8

Special Gillardeau (France) € 8

Tarbouriech, Perla del Delta (Italia) € 9

Ostra Regal Sélection Or (Irlanda) € 10

Caviar / Caviale

Osietra Classic "Giaveri" 10 grams € 40

Osietra Classic "Giaveri" 30 grams € 80

The caviar is served with blinis and sour cream

Il caviale viene accompagnato da blinis e panna acida

Seafood starters / Antipasti di mare

Marinated scampi / Scampi marinati

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

€ 28

Steamed seafood / Insalata di mare cotta al vapore

tarragon emulsion, wakame seaweed cream, American sauce
emulsione al dragoncello, crema di alga wakame, salsa americana

€ 25

Roasted scallop / Capasanta dorata

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

€ 26

“Seppia al nero e polenta”

charcoal grilled cuttlefish, polenta foam, cuttlefish reduction, wild rocket
seppia alla brace, spuma di polenta, riduzione al nero di seppia, rucola selvatica

€ 25

...our classics / ...i classici

Baked scallops au gratin / Capesante con il guscio gratinate al forno

served plain, with herbs from our garden, or baked in a crust
al naturale, alle erbe del nostro orto, in crosta

€ 25

Seafood first courses

- Primi di mare -

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
(minimum for 2 people)

€ 28

Ravioli with octopus and potatoes / Ravioli di polpo e patate

parsley "salmoriglio", luciana style sugo

salmoriglio al prezzemolo, sugo alla Luciana

€ 27

"Pastificio D'Aniello" Spaghetti / Spaghetti "Pastificio D'Aniello"

real clams, bottarga cream, crunchy quinoa

vongole veraci, crema alla bottarga, quinoa croccante

€ 26

Red mullet marinara fusillotto / Fusillotto alla marinara di triglia

concentrated red mullet sauce, grilled red mullet, oregano aioli

sugo concentrato di triglia alla marinara, triglia alla plancia, aioli all'origano

€ 26

...our classics / ...i classici

Our fish soup from the daily market

La zuppetta di pesce del mercato

€ 30

Seafood main courses

- Secondi di mare -

Grilled sea bass / Trancio di branzino alla brace

salt baked celeriac, chestnut, cabbage chips, Vermouth sauce
sedano rapa arrosto, crema di caldarroste, chips di verza, salsa al Vermouth

€ 35

Tuna Wellington / Wellington di tonno

wild broccoli, pureed spinach, veal demi glace
broccolo selvatico, spinacino in purea, demi glace di vitello

€ 32

“Cacciarolo” baby squid / Calamaretti cacciaroli scottati

steamed pak choi, pak choi leaves mayonnaise, baby squid jus
pak choi al vapore, maionese alle foglie di pak choi, ristretto di calamaretti

€ 30

Confit turbot / Rombo chiodato confit

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

€ 32

...our classics / ...i classici

Mixed fried fish with remolaude sauce

Il fritto di mare con remoulade

€ 35

Starters from the Land / Antipasti di terra

Piedmont Fassona tartare / Battuta di Fassona Piemontese

Caesar sauce, creamy Comtè cheese, Fassona demi glace, grilled salty babà
salsa Caesar, crema al Comtè, demi glace di Fassona, babà salato alla piastra

€ 25

Stuffed quail / Quaglia “Veneta” farcita

Colonnata lardo, smoked pumpkin puree, bittersweet pumpkin, balsamic vinegar gel
lardo di Colonnata, purea di zucca affumicata, zucca in agrodolce, gel di aceto balsamico

€ 23

Baked cardoncello mushroom / Fungo cardoncello arrostito

salty zabaione, porcini mushroom dashi, chervil oil, dried porcini mushroom powder
zabaione salato, dashi di porcini, olio al cerfoglio, polvere di porcini essiccati

€ 20

First courses from the Land / Primi di terra

Mafaldine al cervo / Mafalda pasta with deer

deer ragout, red fruits chutney, stone pine
ragù di cervo, chutney ai frutti di bosco, pino cembro

€ 25

Gyoza di pasta fresca / Gyoza made with fresh pasta

filled with chicken genovese, chicken skin chips, marinated red ginger sprouts
ripieno di genovese di pollo di Bresse, chips di pelle di pollo, germoglio di zenzero rosso marinato

€ 24

Tagliolino “40 tuorli” al finto ragù della domenica

fresh pasta tagliolino, “fake” meat ragù, Piave Vecchio Riserva fondue
Tagliolino di pasta fresca, finto ragù di carne, fonduta al Piave Vecchio Riserva

€ 20

Main courses from the Land / Secondi di terra

Veal picanha / Punta di sottofesa di vitellino da latte

roasted potatoes foam, baby carrots with lemongrass, lemongrass gel, veal jus
spuma di patate arrosto, carotine al lemongrass, gel di lemongrass, jus di vitello

€ 30

Charcoal grilled lamb chops / Costolette di agnello alla brace

Jerusalem artichoke cream, roasted artichoke, mustard and dill emulsion, lamb demi glace
crema di topinambur, carciofi scottati, emulsione alla senape ed aneto, demi glace di agnello

€ 34

Egg of our chickens / Uovo delle nostre galline

in a corn crust, stale bread, toasted yeast and lovage sauce
in crosta di mais, pane raffermo, salsa al lievito tostato e levistico

€ 22