

Benvenuti al Ristorante

La Ghiacciaia

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 chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Servizio € 6

Gran Crudo

- in base alla disponibilità di mercato -

Scampi Porcupine all'olio e limone

Gambero rosso Mazara del Vallo, gel di ponzu

Tagliatella di seppia, pesto al pistacchio

Carpaccio di branzino, insalatina di alga kombu e sesamo

Carpaccio di ricciola, panna acida, caviale di aringa

Tartare di tonno, maionese al Katsuobushi

Carpaccio di capasanta, crema di mango arrostito

€ 50

Scampo Porcupine al pz. € 5

Gambero rosso Mazara del Vallo al pz. € 5

Ostriche

- in base alla disponibilità di mercato -

prezzo al pezzo

Special Krystale (Francia) € 8

Special Gillardeau (Francia) € 8

Tarbouriech, Perla del Delta (Italia) € 9

Ostra Regal Sélection Or (Irlanda) € 10

Caviare

Osietra Classic "Giaveri" 10 gr. € 40

Osietra Classic "Giaveri" 30 gr. € 80

il caviare viene servito con blinis e panna acida

Antipasti di Mare

Insalata di mare cotta al vapore

emulsione al dragoncello, crema di alga wakame, salsa americana

€ 25

Scampi marinati

zuppetta di cocco, polvere di limone nero, olio ai crostacei

€ 28

Capasanta dorata

cavolfiore, salsa di barbe di capasanta e bergamotto,
maionese di nocciole tostate

€ 26

“Seppia al nero e polenta”

seppia alla brace, spuma di polenta, riduzione al nero di seppia, rucola selvatica

€ 25

...i classici

Capesante con il guscio gratinate al forno

al naturale, alle erbe del nostro orto, in crosta

€ 25

Primi di Mare

Risotto alla zucca violina

riso "Acquerello", salsa al brandy, gambero rosso, tartufo nero,
emulsione di semi di zucca
(min. 2 persone)

€ 28

Ravioli di polpo e patate

sugo alla Luciana, salmoriglio al limone e prezzemolo

€ 27

Spaghetti Pastificio D'Aniello

vongole veraci, crema alla bottarga, quinoa croccante

€ 26

Fusillotto alla marinara di triglia

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

€ 26

...i classici

La zuppetta di pesci dal mercato

€ 30

Secondi di Mare

Trancio di branzino alla plancia

sedano rapa arrosto, crema di caldarroste, chips di verza,
salsa al Vermouth

€ 35

Wellington di tonno

broccolo selvatico, spinacino in purea, demi glace di vitello

€ 32

Calamaretti cacciaroli scottati

pak choi al vapore, maionese alle foglie di pak choi,
ristretto di calamaretti

€ 30

Rombo chiodato confit

farcia di rombo, consistenze di pastinaca,
salsa olandese allo zafferano

€ 32

...i classici

Il fritto di mare con remoulade alle erbe

€ 35

Antipasti di terra

Battuta di Fassona Piemontese

salsa Caesar, crema al Comtè, demi glace di Fassona, babà salato alla piastra

€ 25

Quaglia "Veneta" farcita

lardo di Colonnata, purea di zucca affumicata, zucca in agrodolce, gel di aceto balsamico

€ 23

Fungo cardoncello arrostito

zabaione salato, dashi di porcini, olio al cerfoglio, polvere di porcini essiccati

€ 20

Primi di terra

Mafaldine al cervo

ragù al coltello di cervo, chutney ai frutti di bosco, pino cembro

€ 25

Gyoza di pasta fresca

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

tagliolino di pasta fresca, finto ragù di carne, fonduta al Piave Vecchio Riserva

€ 20

Secondi di terra

Punta di vitellino da latte

spuma di patate arrosto, carotine al lemongrass, gel di lemongrass, jus di vitello

€ 30

Costolette di agnello alla brace

crema di topinambur, carciofi scottati, emulsione alla senape ed aneto, demi glace di agnello

€ 34

Uovo delle nostre galline

in crosta di mais, pane raffermo, salsa al lievito tostato e levistico

€ 22