

CARNE E PESCE

Per la fornitura di carne e pesce, ci avvaliamo dei migliori fornitori della zona, pretendendo da loro sempre la miglior qualità. La carne, sia che si tratti di Burger o Tartare, viene lavorata al momento dell'ordine dal nostro Chef, per garantire sempre la massima freschezza e la garanzia di ciò che vi offriamo. Il pesce viene da noi lavorato e conservato nel pieno rispetto delle vigenti normative, ad ogni consegna.

Gli unici prodotti non italiani che trovate nel nostro menù sono le "acciuغه del Cantabrico" ed il "Salmone argentato Coho": la nostra scelta è ricaduta sul top di gamma per queste due categorie di prodotti poichè non siamo stati in grado di trovare un' altrettanto valida alternativa italiana da proporvi...ma stiamo continuando a cercare...

For meat and fish, we have the best local suppliers.

The meat, whether it be for Burger or Tartar, is processed in the order by our Chef, to guarantee maximum freshness and to guarantee what we offer.

The fish, that we buy from Mazzara Fish, is worked and stored by us in full compliance with current regulations, for each delivery. The only non-Italian products you find in our menu are the "Cantabrian anchovies" and "Savage silver Coho Salmon": our choice fell on the top of the range for these two categories of products because till now we are not able to find a equally valid alternative in the Italian offer ... but we are looking for...



SECONDI PIATTI

Filetto di manzo Fassone piemontese della macelleria Motta bardato con guanciale di cinta Senese con crema di tartufo nero su tortino di patate al latte (1-3-7)
Fassone beef fillet, of the butchered Motta, harnessed with cinta Senese bacon with cream of black truffle on a potato pie with milk (1-3-7)

29,00

Tagliata di spada con composta di pachino confit, olive taggiasche, mandorle tostate, albicocca candita, capperi in fiore, menta e spuma di carote allo zenzero (4-8)
Swordfish cut with cherry tomato confit, taggiasche olives, toasted almonds, candied apricot, capers in bloom, mint and carrot mousse with ginger (4-8)

23,00

Polpo alle due cotture con capperi croccanti, olive taggiasche in crema di patate rosse e gocce d'olio al basilico e datterino confit (14)
Octopus with two firings with crisp capers, taggiasche olives in red potato cream and drops of basil oil and datterino tomatoes confit (14)

18,00

Cotoletta di Vitella alla Milanese in burro chiarificato, vestita con rucola selvatica, datterino, raspadura di grana e riduzione al balsamico di Modena (1-3-7)
Milanese veal cutlet in clarified butter, dressed with wild rocket, datterino tomatoes, grated raspadura and balsamic reduction of Modena (1-3-7)

18,00

*Prodotto congelato a bordo/ Products frozen on board

