

MICHELIN 2024

Menù N°97 -primavera-2024

Menù degustazione
per assaporare le creazioni della nostra cucina

- Bresaola di tonno su misticanza profumata, riduzione di aceto balsamico, pomodorini confit e scaglie di Parmigiano
 - Chitarra "scoglio rosso" con frutti di mare e crostacei
 - Filetto di branzino gratinato al forno con carciofi in doppia consistenza (*fritti e in crema*) e fonduta di Parmigiano
 - Dolce o sorbetto

ANTIPASTI

Bresaola di tonno su misticanza profumata, riduzione di aceto balsamico, pomodorini confit e scaglie di Parmigiano

(bresaola preparata e stagionata da noi)

Dentice cotto a bassa temperatura ripassato al forno con panure di olive taggiasche, letto di spinacini saltati, salsa al parmigiano Vacche Rosse e pinoli tostati

Capesante gratinate al forno su emulsione di mango, sesamo tostato e vela di prosciutto croccante

Polpo arrostito alla griglia glassato con soia e miele su insalatina tiepida di patate, taccole e salsa al basilico

CRUDITA'

Sashimi di tonno ai due sesami e gocce di salsa ponzu

Spigola con insalatina di asparagi freschi e tuorlo d'uovo marinato

Ricciola con gazpacho di datterini, fragole di Romagna e capperi

Gamberi rossi con salsa al passion fruit e briciole di cioccolato fondente

Scampi "**Porcupine**" con pistacchio di Bronte e salsa al sale Dolce di Cervia
(pescati nei profondi mari dell'Irlanda)

Il crudo come degustazione -tre crudità-

Il crudo come degustazione -quattro crudità-

Il crudo come degustazione -cinque crudità-

TARTARE

Tartare di tonno con uova di quaglia e foie gras
(premio Rimini Europa -2010)

Battuta di gamberi rossi con sedano, mela verde e gocce di Yogurt

Tartare di ricciola con piccoli capperi, gel di agrumi e olive taggiasche essiccate

PRIMI

Spaghetti "**Pastificio Cocco**" alle vongole nostrane Lupino e vongole veraci
(pastificio Cocco dal 1916 Fara Di San martino -Maiella- Chieti)

Risotto "**Azienda Acquerello**" con ragout di gamberi, crema di carciofi, fonduta di pecorino, tartare di gambero rosso e mandorle tostate
(riso azienda Acquerello, tenuta Colombara invecchiato da uno a sette anni)

PRIMI

Chitarra "**scoglio rosso**" con frutti di mare
(la pasta tirata a mano incontra il mare)

Passatelli asciutti con capesante scottate, formaggio di fossa di Sogliano, limone candito

"**Cappelletti al mare**" cappelletti ripieni di gamberi con ragout bianco di seppiolini, emulsione di zuccina e bottarga di muggine

SECONDI

Filetto di branzino gratinato al forno con carciofi in doppia consistenza
(fritti e in crema) e fonduta di Parmigiano
(mare e terra si incontrano)

Calamaro gratinato su insalatina di verdure primaverili, tapenade di olive e cremoso di robiola

Tonno alla griglia in crosta di pistacchio su crema di patate arrosto, bietoline ripassate, riduzione di sangiovese e polvere di alloro

Il fritto

(con quello che offre il mare)

Grigliata mista con Sardoncini scottadito

Grigliata di crostacei

Catalana di crostacei con pinzimonio

Orate, branzini, rombi e pescato alla griglia e/o al sale dolce di Cervia

Orate, branzini, rombi e pescato al forno

SENZA GLUTINE

Bresaola di tonno su misticanza profumata, riduzione di aceto balsamico, pomodorini confit e scaglie di Parmigiano

(bresaola preparata e stagionata da noi)

Risotto "**Azienda Acquerello**" con ragout di gamberi, crema di carciofi, fonduta di pecorino, tartare di gambero rosso e mandorle tostate

(riso azienda Acquerello, tenuta Colombara invecchiato da uno a sette anni)

Tonno alla griglia in crosta di pistacchio su crema di patate arrosto, bietoline ripassate, riduzione di sangiovese e polvere di alloro

DOLCI

"una nuvola di leggerezza" spuma allo yogurt, daquoise alle noci, cremoso al miele, gelato fior di latte, pere al cubo... e meringhette

"mou o non mou..." base croccante al cioccolato, ganache montata alla vaniglia con cuore al caramello salato, mousse al cioccolato fondente 60% e pop corn caramellati

"primavera nell'aria" mousse di cioccolato bianco e vaniglia su biscotto croccante, fragole e rabarbaro in diverse consistenze e spugna di camomilla

"oro... verde" semifreddo al pistacchio, namelaka fondente 60% e sale Dolce di Cervia, crumble al pistacchio, piccole amarene sciroppate e sorbetto ai lamponi

"la storica" sfogliatella alle mele con crumble all'uvetta pinoli tostatati, cannella e gelato al gusto di crema e pistacchio

pane, grissini, pasta fresca e dolci prodotti con sapienza e amore dallo staff della nostra cucina