

LIBERA ISPIRAZIONE DELLO CHEF OGGI

Con questa proposta invitiamo a farVi guidare dallo Chef in un viaggio sensoriale di **8 portate**, composto dai prodotti scelti quotidianamente dai nostri migliori fornitori di verdure ed ittico.

65

Questo menù deve essere uguale per tutti i commensali del tavolo e non è divisibile.

Degustazione di vini abbinata

35

PERCORSO NIKITA

Ostrica in brodo di pomodoro verde, aneto e pepe rosa

Tonno, ombrina, cipolla e ciliegie

Acciughe, borlotti, peperone verde e sedano

Gattuccio, lattuga piccante, brodetto

Ricciola in Tom Kha Gai

Cardoncello, senape, panna, tartufo nero

Spaghetto tiepido, cannolicchio, seppia, limone al sale

Ravioli alla mousseline di branzino, demi-glacé di verdure e alga nori

Riso, astice, franciacorta e foie gras

Branzino, misticanza pungente e aglio nero

Rombo in salsa mediterranea

Spada ai ferri e zucchine

Dolce a scelta:

Colazione di Ekaterina: arachidi, ribes e gorgonzola

Pannacotta, passion fruit, meringhe e dragoncello

Semplicemente pesca

100

Questo menù deve essere uguale per tutti i commensali del tavolo e non è divisibile.

Degustazione di vini abbinata

45

- Qualora vogliate, potrete optare nello scegliere dal nostro Percorso Nikita, in maniera del tutto casuale e libera, i piatti che meglio desideriate, componendo così un menù a vostro totale piacimento (9 € cad).

- Su tavoli da quattro commensali in su, consigliamo una scelta à la Carte uniforme.

“... GLI STORICI ...”

Tris di antipasti a scelta di Ekaterina

25

Ostriche Secrete Marennes Oleron – David Herve, Pan Brioche tostato,
burro di Normandia leggermente salato e perle di Vinaigrette
- sestina - dozzina - a pezzo

22

40

5

Vincisgrassi 2.15

16

Risotto al sedano rapa e sentori di mare, limone candito e capperi

18

Risotto allo scalogno, lampone e canestrelle

19

Fusillone Gentile alla vecchia maniera, gambero, capasanta e olio affumicato

18

Petto e coscia di piccione Royal in casseruola

20

Acqua Perrier Minerale rinforzata col gas della sorgente

5

Caffè – Orzo – Deca

2,50

Té

(per il prezzo consultare la Carta dei Té)

Etilometro Monouso

3

Pranzo di lavoro (menù variabile)

30

Coperto

5

I prezzi del menù sono già comprensivi di IVA.

Il nostro pesce è sottoposto ad abbattimento di temperatura secondo norma di legge.

In mancanza della materia ittica fresca, verrà utilizzato il prodotto da noi lavorato e surgelato di pari qualità.

Informiamo che le nostre preparazioni potrebbero contenere i seguenti allergeni: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Crostacei e prodotti derivati; Uova e prodotti derivati; Pesce e prodotti derivati; Soia e prodotti derivati; Latte e prodotti derivati, incluso lattosio; Frutta a guscio e prodotti derivati; Sedano e prodotti derivati; Senape e prodotti derivati; Semi di sesamo e prodotti derivati; Anidride solforosa e solfiti; Lupini e prodotti derivati; Molluschi e prodotti derivati.