

ANTIPASTI CRUDI

Scampi	6,00
Gamberi rossi	6,00
Gamberi imperiali	6,00
Girardeau (Calibro 3, Francia)	6,00
Cocollos (Calibro 4, Irlanda)	5,00
Ostriche Perla Rosa del Delta del Po' (Calibro 3, Italia)	8,00
Kiss (Calibro 3, Francia)	5,00
Degustazione di ostriche	22,00
Duetto di tartare di tonno con pistacchio tostato e gelèe di soya e tartare di ricciola e dressing al limone	22,00
Variazione di crostacei (2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi imperiali, 4 gobbetti)	36,00

ANTIPASTI

Capesante gratinate al pan di porcini, latte di parmigiano, porcini fritti e fondo di nocciole del Piemonte	22,00
Scampi alla "Rossini"	26,00
Seppia di "Porto S. Spirito" in due consistenze con spuma di patate novelle e olio alla spirulina	20,00
King crab con zucca al forno, maionese al curry e ristretto di melograno	28,00
Ostrica frita con carciofo cotto confit, emulsione al basilico e caviale di aringa	20,00
Tartare di manzo con bernese alla senape	18,00

PRIMI PIATTI

Ravioli di burrata Pugliese con cime di rapa acciughe di "Cetara" e jalapenos	20,00
Spaghettoni quadrati "Felicetti" A.O.P., tartare di scampi crudi, pane di segale tostato e pomodorini confit	18,00
Risotto "Mera5" con ricci di mare, gamberi rossi, finocchio e la sua granita servita a parte (min 2 persone)	22,00
Gnocchi di castagne con vongole veraci, finferli fritti e polvere di barbabietola	20,00
Pappardelle di farina di ceci con ristretto di cannocchie, olio al prezzemolo ed insalatina di puntarelle	18,00
Tortellini con latte di parmigiano 24 mesi e tartufo nero pregiato	20,00

SECONDI PIATTI

Astice alla catalana con latte di mozzarella affumicata	38,00
Rombo alla mugnaia 20 anni dopo	26,00
Triglia con crema di carote, lenticchie fritte, fondo bruno e scorza di limone	26,00
Black Cod con cavolfiore in due consistenze e tartufo nero pregiato	28,00
Branzino cotto lentamente con purè di patate e porri	24,00
Fritto di molluschi e crostacei con maionese al rafano	24,00
L'originale costoletta alla milanese con maionese fatta in casa allo zafferano	28,00
Purè	7,00
Carote al burro	7,00
Raperonzoli saltati	7,00