

# MANGIARE È MERAVIGLIOSO

POWERED BY

CHEF ANDREA BERTON

CHEF DI CUCINA ROSARIO MICCOLIS

---

*Meraviglioso*

P O R T O C E R V O

## TO SHARE

### IL PLATEAU DI CRUDI

(2, 4, 14)

Gamberi rossi Sicilia (2 pz), sashimi di ricciola (6 pz), sashimi di salmone (6 pz), capesante (2 pz), scampi (2 pz) e ostriche Gillardeau (2 pz)

*Sicilian red shrimps (2 pcs), amberjack sashimi (6 pcs), salmon sashimi (6 pcs), scallops (2 pcs), prawns (2 pcs) and Gillardeau oysters (2 pcs)*

120

### IL TACOS D'ASTICE

(2, 6)

Tacos di iceberg, astice, guacamole, salsa taquera e fiori eduli

*Iceberg tacos, lobster, guacamole, taquera sauce and edible flowers*

32

### LA TEMPURA

(1, 2, 6)

Gamberi in tempura con salsa agropiccante

*Tempura shrimps with spicy and sour sauce*

16

## IL CAVIALE

### IL CAVIALE (10 gr, 30 gr, 50 gr)

(1, 4, 7)

Caviale Oscietra "Ars Italica Royal" servito con salsa allo yogurt, erba cipollina e pane guttiau  
*Oscietra caviar "Ars Italica Royal" served with yoghurt sauce, chives and guttiau bread*

80 (10 gr) 200 (30 gr) 360 (50 gr)

## I MAIN

### IL CEVICE

(4, 6)

Ricciola marinata, citronette alla barbabietola, shiso rosso, olio al prezzemolo e cipolla di Tropea in agrodolce

*Marinated amberjack, beetroot citronette, red shiso, parsley oil and sweet and sour Tropea onion*

42

### LE VONGOLE E BOTTARGA

(1, 4, 14, 6)

Spaghetto mantecato con vongole veraci e bottarga sarda

*Spaghetti creamed with clams and Sardinian bottarga*

36

### LA FREGOLA

(1, 2, 14)

Fregola mantecata ai crostacei, pomodorini confit e scorza di limone

*Fregola creamed with shellfish, confit cherry tomatoes and lemon zest*

40

### LA SEPIA

(14)

Seppia arrostita, ragù al nero e olio all'aneto

*Roasted cuttlefish, black ragù and dill oil*

38

### IL FILETTO DI MANZO

(7, 12)

Filetto di manzo, crema alla scapece, zucchina bianca sarda e fondo bruno al cannonau

*Beef fillet, scapece cream, sardinian white courgette and cannonau brown stock*

44

### LA TAGLIATELLA DI CALAMARO

(9, 14)

Tagliatella di calamaro in purezza, gazpacho, polvere di alga nori e pop corn di amaranto

*Pure squid noodle, gazpacho, nori seaweed powder and amaranth popcorn*

40

### LO SPAGHETTO ALL'ASTICE

(1, 2, 9)

Spaghetto mantecato all'astice

*Spaghetti creamed with lobster*

50

### LA MELANZANA E IL GRANA PADANO

(7)

Melanzana, ristretto di pomodoro, fonduta di Grana Padano Riserva e olio al basilico

*Aubergine, tomato sauce, Grana Padano Riserva fondue and basil oil*

32

### IL TRANCIO DI SALMONE

(4, 6, 7)

Trancio di salmone affumicato, salsa tzatziki, olio all'aneto e cetriolo marinato

*Smoked salmon, tzatziki sauce, dill oil and marinated cucumber*

36

### IL TRANCIO DI RICCIOLA

(4)

Trancio di ricciola arrosto, baby lattuga marinata, salsa mediterranea e polvere di olive

*Amberjack, marinated baby lettuce, mediterranean sauce and olive powder*

44

### LO SPIEDO DI POLPO BBQ

(14)

Polpo e porro arrostiti e glassati con salsa BBQ

*Roasted octopus and leek glazed with BBQ sauce*

40

**COPERTO** Cover charge 5

**ACQUA S.PELLEGRINO** S.Pellegrino Water 6

**ACQUA PANNA** Acqua Panna Water 6