

MANGIARE È MERAVIGLIOSO

POWERED BY

CHEF ANDREA BERTON

CHEF DI CUCINA ROSARIO MICCOLIS

Meraviglioso

P O R T O C E R V O

SUPER SANDWICHES

IL CULATELLO BUN

(1, 6, 7)

Panino al latte, Culatello di Zibello DOP, burrata, olio al basilico

Milk sandwich, Culatello di Zibello DOP, burrata, basil oil

20

IL PATA NEGRA BUN

(1, 7)

Panino al latte, pata negra 5J, pesto di pomodori secchi, pomodoro cuore di bue, olio evo

Milk sandwich, pata negra 5J, sun-dried tomatoes pesto, beef heart tomato, extra virgin olive oil

24

POLPO BUN

(1, 6, 14)

Panino al latte, polpo fritto, ketchup di peperoni, misticanza e salsa aioli

Milk sandwich, fried octopus, pepper ketchup, mixed salad and aioli sauce

28

L'ASTICE BUN

(1, 2, 3, 7)

Panino al latte, astice, burro, succo di limone, misticanza, salsa aioli

Milk sandwich, lobster, butter, lemon juice, mixed salad, aioli sauce

32

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 yogurt sauce, chives and guttiau bread

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

SPAGHETTI

LE VONGOLE E BOTTARGA

(1, 4, 14, 6)

Spaghetto mantecato con vongole veraci e bottarga sarda

Spaghetti creamed with clams and Sardinian bottarga

36

IL CROSTACEO

(1, 2, 6, 7)

Spaghetto mantecato ai crostacei, pomodorini confit e scorza di limone

Spaghetti creamed with shellfish, confit cherry tomatoes and lemon zest

40

IL POMODORO CRUDO

(1, 6)

Spaghetto tiepido mantecato con salsa di datterino crudo, crema di olive, basilico e scaglie di Grana Padano Riserva

Warm spaghetti creamed with raw datterino tomato sauce, olive cream, basil and Grana Padano Riserva flakes

32

IL CANTABRICO

(1, 4, 6)

Spaghetto mantecato con salsa aglio olio e peperoncino, acciughe del Mar Cantabrico e mollica di pane frita

Spaghetti creamed with garlic, oil and chili pepper sauce, Cantabrian Sea anchovies and fried breadcrumbs

34

GLAM SPECIAL

TARTARE DI RICCIOLA

(1, 4)

Tartare di ricciola, panzanella estiva, succo di pomodoro e germogli di pisello

Amberjack tartare, summer panzanella, tomato juice and pea shoots

38

L'INSALATA DI POLPO

(14)

Polpo marinato con succo di limone, patata schiacciata al prezzemolo, olive taggiasche e crema di pomodori secchi

Octopus marinated with lemon juice, mashed potato with parsley, taggiasche olives and dried tomato cream

32

VITELLO TONNATO

(4, 6)

Vitello, salsa tonnata e frutto del capperio

Veal, tuna sauce and caper fruit

32

LA RICCIOLA

(1, 4, 6)

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

Amberjack, marinated baby lettuce, Mediterranean sauce and olives powder

44

IL CARPACCIO DI MANZO

(6)

Carpaccio di carne salada, emulsione alla rucola, scaglie di Grana Padano Riserva e caviale di limone

Salted meat carpaccio, rocket emulsion, Grana Padano Riserva flakes and lemon caviar

30

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 CALAMARO

(1, 3, 6, 14)

Calamaro ripieno, salsa chimichurri e taccole

Stuffed squid, chimichurri sauce and peas

38

TARTARE DI SALMONE

(1, 4)

Tartare di salmone, panzanella estiva, succo di pomodoro e germogli di pisello

Salmon tartare, summer panzanella, tomato juice and pea shoots

34

COPERTO Cover charge 5

ACQUA S.PELLEGRINO S.Pellegrino Water 6

ACQUA PANNA Acqua Panna Water 6