

ENTRÉE & CRUDITÉ

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE AL NATURALE QUALITÉ MAISON D'HUÎTRES AMÉLIE FINE DE CLAIRE N° 2 E COCKTAIL (6PZ) 24

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE E GAMBERI ROSSI DI SICILIA (3+3/6+6) 25/48

TRIS DI CARPACCIO SCOTTATO TONNO, SALMONE, BRANZINO, CAPPERI, JALAPEÑOS, CIPOLLA DI TROPEA E POMODORINI 14

CEVICHE DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA LEGGERMENTE PICCANTE 15

TARTARE AMAZZONICA DI TONNO, COULIS DI POMODORO, MANGO, AVOCADO E SALSA CALAMANSI 14

URAMAKI SALMONE ALLA FIAMMA (AVOCADO, SPICY CREAM, JALAPEÑOS, SALSA TERIYAKI, TEMPURA, SEMI DI SESAMO) 13

DRAGON SHRIMP ROLL (AVOCADO, GAMBERI, MAYO SPICY CREAM, TOBIKO, GAMBERI IN TEMPURA, SALSA TERIYAKI) 15

CAVIALE

SERVITO CON PANE TOSTATO AI 5 CEREALI E BURRO D'ISIGNY

REALE - ROYAL FOOD CAVIAR OSCIETRA 10 GR. 28

PERLA - ROYAL FOOD CAVIAR BELUGA 10 GR. 40

BOLLICINE

(prezzi applicabili solo per la cena)

G.H MUMM BRUT (CUVÉE PRIVILÈGE, CHAMPAGNE) 70 / al calice 12

MAISON MUMM RSRV 4.5 CUVÉE BRUT 90 / al calice 14

MAISON MUMM RSRV BLANC DE BLANCS 110

RUIART (CHAMPAGNE BRUT, FRANCIA) 110 / Magnum 230

RUIART BLANC DE BLANCS (CHAMPAGNE, FRANCIA) 140 / Magnum 280

RUIART ROSÉ (CHAMPAGNE, FRANCIA) 125 / Magnum 250

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 120

MOET & CHANDON N.I.R. DRY ROSÉ 140

DOM PERIGNON 250 / Magnum 750

DOM PERIGNON P2 620

BELLAVISTA 55 / Magnum 110 / al calice 10

BELLAVISTA ROSÉ (CUVÉE BRUT, FRANCIACORTA) 70

MARCHESINE BRUT 35 / al calice 9

MARCHESINE ROSÉ 45