

I crudi del mare

Selezione di crudità

2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, carpaccio di lenza
2 oysters, 2 scampi, 2 red prawns, local fish carpaccio (V,M,C,P)

Gran Plateau Bonifacio

6 ostriche (Francesi e Sarde), 4 scampi, 4 gamberi rossi, 6 tartufi, tartare tonno, carpaccio
6 French and Sardinian oysters, 4 scampi, 4 red prawns, 6 venus clams, tuna tartare, carpaccio
(V,M,C,P)

Gran Plateau Tanit

12 ostriche (Francesi e Sarde), 6 scampi, 8 gamberi, 12 tartufi, carpaccio, tartare di tonno
12 French and Sardinian oyster, 6 scampi, 8 red prawns, 12 venus clams, tuna tartare, carpaccio
(V,M,C,P)

6 Ostriche Sarde

6 Sardinian oyster (M)

6 Ostriche Francesi

6 French oyster (M)

12 tartufi

12 Venus clams (M)

Tartare di tonno

Tuna Fish tartare (P)

Tartare di salmone Irlandese biologico con guacamole

Irish organic salmon tartare with guacamole (P,S)

In rispetto alle norme sanitarie, alcuni ingredienti potrebbero essere abbattuti a -18°
In compliance with health regulation some ingredients may be chilled and stored at -18°

Caviale

Caviar

Russian Malossol Amur Royal (P)

10 g.

30 g.

50 g.

Russian Malossol Osietra Premium (P)

30 g.

50 g.

Russian Malossol Beluga Imperial (P)

30 g.

50 g.

Il nostro caviale è un Russian Malossol, in quanto è prodotto rispettando le tradizioni Russe con un contenuto minimo di sale per mantenere un sapore delicato e cremoso delle sue uova.

Tutte le tipologie della linea di caviale proposta sono prodotti da materie prime fresche e crude che non son state mai congelate.

L'allevamento degli storioni ha luogo ai piedi del fiume Amur, in condizioni completamente controllate.

*Our caviar is a Russian Malossol, as it is produced respecting
russian traditions with a minimum salt content to keep a
delicate and creamy flavour.*

*All of our caviar selection are produced from
fresh and raw material that have never been frozen.
Sturgeon breeding takes place at the foot of the River Amur, in
fully controlled conditions.*

Antipasti

Ceviche, coriandolo fresco e mais croccante

Ceviche with fresh coriander and crunchy corn (P)

Bottarga di muggine con sedano e pecorino

Mullet's bottarga with celery and sheep cheese (F,L,Sc)

Burrata con crudo di gambero rosso

Burrata cheese with raw red prawns

Mousse di baccalà

Salt cod fish mousse (F,L,F)

Delizia di gratinati

Gratinated scampi, prawns, mussels, and (G,M,C,L,F)

Zuppetta di vongole e cozze

Clams and mussels in tomato sauce (M,G)

Polipo e calamari con pavè di patate

Octopus and squid sauteed with creamy mashed potatoes (M,L)

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala 32

Parma ham with buffalo mozzarella (L)

Patanegra Cossierra (30 mesi) e Castellaccio 46

Patanegra Cossierra (cured 30 months) and Castellaccio cheese (L,G)

Uovo a bassa temperatura, asparagi, crema di Grana Padano e Caviale Royal Malossol 48

Poched egg, asparagus, cream of Grana Padano cheese and Royal Malossol caviar (G,L)

La pasta e il riso

Spaghetti all' astice o aragosta (per 100 g.)

Spaghetti with lobster or spiny lobster (C,G)

Gnocchi dorati con cozze su crema leggera di pecorino

Sauteed gnocchi with mussels and sheep cheese cream (G,M,L)

Risottino ai frutti del nostro mare (min. 2 persone)

Risotto with seafood (min. 2 persons) (C,M,L,P)

Spaghetti Tanit (gamberi rossi, zucchine, rucola e pachino)

Spaghetti, red prawns, zucchini, rocket salad and cherry tomatoes (C,G,Sc)

Tagliolini neri con spigola, bottarga e limone

Black noodles with sea bass, bottarga and lemon (G,F,V,U)

Ravioli di bufala con pomodorini e basilico

Ravioli stuffed with mozzarella bufala, sauteed tomatoes, shaved parmesan (U,L,G)

Spaghetti alle vongole e bottarga

Spaghetti with clams and bottargo (G,F,M)

Linguine agli scampi e caviale Malossol Royal

Linguine with scampi and Malossol Royal caviar (G,C)

Lorighittas al pesto , tartare di pomodoro secco su battuta di burrata

Local pasta with basil pesto, sun dried tomato tartare and fresh burrata cheese (G,L,A)

Parmigiana di melanzane

Baked eggplant, mozzarella and tomato sauce (L,G)

I pesci e i crostacei

Il pescato del giorno (al sale, alla griglia, al forno, all' acqua pazza) (per 100g.)
Daily fresh fish (grilled, backed, in salt crust or stewed with tomatoes, olives, capers) (F,U)

Aragosta o astice alla Catalana (per 100 g.)
Lobster or spiny lobster "Catalana" style (tomato, onion, basil) (C,Sm)

Tagliata di tonno all' olio extravergine d'oliva
Grilled fresh tuna with extra virgin olive oil (F)

La grigliata del Tanit
Grilled prawns, scampi, calamari, Jellowtail and scallop (M,C)

Gran fritto misto
Fresh fried prawns, scampi, calamari and vegetables (M,G,C)

Polpo alla griglia su crema di fave
Grilled octopus with broad bean purée (M)

Pesce in crosta di patate, olive taggiasche e pinoli
Fillet of fresh fish baked with potatoes, olives and pine nuts (F,P)

Ricciola con asparagi e vongole
Jellowtail, fresh asparagus and clams (P,M)

Le carni

Filetto di Angus-beef alla Vernaccia e scalogno brasato
Angus-beef filet in Vernaccia wine sauce and braised shallots (V)

Filetto di Fassona alla griglia
Grilled Fassona beef filet

Maialino croccante al finocchietto selvatico
Crispy suckling pig with wild fennel

Faraona ai funghi cardoncelli
Guinea fowl with cardoncelli mushrooms (L)

Costine di agnello e foie gras
Lamb ribs with foie gras (L)

Formaggi e insalate

Selezione di formaggi e mostarde
Selection of cheese and fruit mustard (L,Sm)

Insalata mista
Fresh mixed salad

Foglie dell' orto con feta e avocado
Baby fresh mixed salad with avocado and feta cheese (L)

Contorni del giorno
Roast potatoes, baked vegetables of the day (L)

I dolci

Classico Tiramisù

Classic Tiramisu (G,L)

Millefoglie, fragole e crema chantilly

Mille-feuille with fresh strawberries and chantilly cream (G,L)

Tarte Tatin con gelato alla crema

Tarte Tatin with vanilla ice cream (G,L)

Mousse di cioccolato e croccante

Cruchy chocolate mousse (L,A)

Tortino di cioccolato

Chocolate pie with soft heart (G,L)

Cheese cake di maracujá

Passion fruit cheesecake (G,L)

Chizzette (pasta sfoglia ripiena di crema al limone)

Puff pastry filled with lemon cream (G,L)

Mosaico di frutta

Fresh fruits

Gelati e sorbetti

Ice creams (L) and fruits sorbets