

BERGAMOTTO RAWBAR

The world is your oyster

RAW FISH

Carpaccio di spigola d'amo, pesca bianca e fiori eduli
con dressing al maracuja [🍌]

Carpaccio of sea bass, white peach and edible flowers
with maracuja dressing

€ 25

Capasante marinate al miele di fico d'india, scarola all'aceto
di lampone e maionese di soia al bergamotto [🍷 🐚 🧪]

Scallops marinated in prickly pear honey, escarole
in raspberry vinegar and soy mayonnaise with bergamot

€ 28

Ostriche Belon al mojito calabrese [🐚 🧪]

Belon oysters with Calabrian mojito

€ 5 pz

TARTARE

Tartare di barbabietola e rabarbaro con zenzero caramellato
e quinoa soffiata [🍷]

Beetroot and rhubarb tartare with caramelized ginger
and puffed quinoa




€ 20

Tartare di tonno rosso "a modo mio" [🦀 🧪]

"My way" red tuna tartare




€ 25

SMOKED AREA

Sashimi di salmone affumicato da noi al ciliegio, zucca serpente
agrodolce e spuma di avocado [  ]

Salmon sashimi smoked and flavored with cherry wood,
sweet and sour squash and avocado foam


€ 22

Ventresca di tonno affumicata e scottata, asparagi di mare all'aglio
nero con more affumicate e ristretto di succo d'uva [  ]

Smoked and seared tuna belly, sea asparagus flavored with black
garlic, blackberries and grape juice restricted


€ 25

HALF & HALF

Pesce spada rosa confettato su misticanza aromatica, fichi secchi e
spuma di arancia bionda di Calabria []

Candied pink swordfish with misticanza salad, dried figs and foam
of blonde orange from Calabria

€ 22

Finto raviolo di barbabietola al cuore di caprino, burro,
scorzone estivo e asparagi di mare []

Beetroot raviolo with goat cheese, butter, summer truffle
and sea asparagus salad

€ 28

RAW BAR SUGGESTION

Degustazione accompagnata da due calici di bollicine


Tasting with two glasses of bubbles

Ostrica Belon al mojto calabrese [ ]


Belon oyster with Calabrian mojito

Carpaccio di spigola d'amo pesca bianca, scottata di capasanta marinata al miele di fico d'india e fiori eduli con dressing al maracuja []

Carpaccio of sea bass, white peach and edible flowers with maracuja dressing

Pesce spada rosa confettato e gambero rosso su misticanza aromatica fichi secchi e spuma sifonata di arancia bionda []

Candied pink swordfish with misticanza salad, dried figs and foam of blonde orange from Calabria

Finto raviolo di barbabietola al cuore di caprino, menta e parmigiano, scorzone estivo e asparagi di mare []

Beetroot raviolo with goat cheese, butter, summer truffle and sea asparagus salad

Ventresca di tonno affumicata scottata, asparagi di mare all'aglio nero con more affumicate da noi e ristretto di succo d'uva [  ]

Smoked and seared tuna belly, sea asparagus flavored with black garlic, blackberries and grape juice restricted

Gelée di mango e piccoli frutti rossi

Mango and small red fruits jelly

In abbinamento a / Match with

Franciacorta brut DOCG Contadi Castaldi - Chardonnay Pinot nero Pinot bianco
€ 60

Perlè Trento DOC 2012 Ferrari – Chardonnay
€ 70

Champagne brut Nicolas Feuillatte - Chardonnay Pinot Meunier Pinot noir
€ 85

Champagne brut Reserve Taittinger - Chardonnay Pinot Meunier Pinot noir
€ 90

LISTA ALLERGENI

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011, preghiamo I nostri gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Frutta a guscio



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti a base di pesce



Senape e prodotti a base di senape



Latte e prodotti a base di latte [incluso lattosio]



Sedano e prodotti a base di sedano



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia



Molluschi e prodotti a base di molluschi



Lupino e prodotti a base di lupino



Anidrite solforica e solfiti

Alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata o soggetti ad abbattimento di temperatura fino a -35°.

Attenzione: consumare carne, pesce, frutti di mare o uova crudi o poco cotti può avere ripercussioni sulla salute, specialmente se si soffre di qualche patologia medica.

ALLERGENS

The dishes may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens according to the new regulations REG CE 1169/11, guests with food intolerances or allergies are pleased to inform us. Our friendly staff will be pleased to give all the information on our proposal, based on your requirements.



Cereals containing gluten and derivatives



Sesame seeds and derivatives



Nuts as almonds and derivatives



Crustaceans and derivatives



Eggs and derivatives



Fish and derivatives



Mustard and derivatives



Milk and derivatives [including lactose]



Celery and derivatives



Peanuts and derivatives



Soybeans and derivatives



Molluscs and derivatives on molluscs



Lupin and products based on lupin



Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mag/l as so₂

Some items could contain frozen products.

The use of meat, fish, seafood or uncooked eggs can have consequences on your health in particular if you suffer of any specific medical condition.