



Tagliere di prosciutto Mangalica e prosciutto di Parma

Sottilissime fette di prosciutto cotto ungherese di razza Mangalica, tenerissime e scioglievoli al palato, abbinare al gustoso e dolce prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi

EURO - 22 -

Crostini di Paté-de-foie-gras al tartufo bianco (specialità di Chef Carlo)

Teneri crostini di pane bianco tostato e ricoperto da una crema di Paté-de-foie-gras (oca) al tartufo bianco, serviti con spicchi di pere Williams caramellate

EURO - 22 -

Tagliere di Patanegra

Tagliere di prosciutto spagnolo Patanegra stagionato 24 mesi e accompagnato da crostini di pane bianco tostato e fonduta di formaggio caldo

EURO - 22 -

Tagliere di prosciutto d'oca

Prosciutto di petto d'oca, leggermente affumicato con legno di faggio, formaggi stagionati e castagne della Valle d'Aosta al vino Porto

EURO - 24 -

Tartare di Angus Irlandese

Tartare di controfiletto di Angus Irlandese, accompagnata da una selezione di tre salse: al barbeque con whiskey scozzese, al mango, ai tre pepi

EURO - 22 -



Guazzetto di calamaretti spillo

Piccoli calamaretti cotti in vino rosso secondo l'antica ricetta dei pescatori greci, accompagnati da crostoni di pane dolce al burro

EURO - 16 -

Trittico di mare

- = Frittino di calamaretti di paranza
- = Fagottino di pasta sfoglia con capesante in composta di cipolle dolci di Tropea
- = Crostini di pane bianco tostato con stracciatella di burrata, vellutata di zucchine romanesche e sgombro atlantico in olio d'oliva

EURO - 24 -

Catalana del Mare del Nord

Insalata catalana con patate lesse, pomodorini datterini, cipollotto di Tropea, basilico, gamberetti bianchi boreali e polpa di granchio King Crab

EURO - 30 -

Insalata di gamberetti boreali

Antica ricetta della Danimarca del Nord... Insalata di gamberetti della Groenlandia, cotti a vapore direttamente sulle navi da pesca, scongelati rapidamente e serviti con radicchio belga, pomodorini, cremadi yogurt e maionese

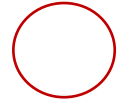
EURO - 18 -

Gli "Assaggi di mare"

Sei assaggi di specialità, calde e fredde per una degustazione d'autore:

- = polpettine di polpo cotte al vapore con salsa al sesamo
- = bocconcini di aringhe danesi in insalata di patate
- = alici "nammurate" ripiene di fior di latte e fritte con farina di riso
- = insalata di calamaretti sottilissimi crudi in maionese piccante
- = carpaccio di salmone con gin e finocchio fresco
- = gamberetti e julienne di pomodorini secchi con marinatura al gin

EURO - 34 -



Gnocchetti al Roquefort

Piccoli gnocchi di patate conditi con crema leggera di Roquefort e julienne di Tenero lardo di Arnold (Val d'Aosta)

EURO - 18 -

Vino consigliato: Pinot Nero Mezcan Hofstatter (Alto Adige)

Tagliatelle al ragù di capriolo

Pasta fresca all'ovo con ragù di capriolo e formaggio Montasio stagionato

EURO - 26 -

Vino consigliato: Valpolicella Ripasso Bertani (Veneto)

Tagliolini con ragù di anatra e arancia (specialità di Chef Carlo)

Tagliolini sottili e delicati di pasta fresca con ragù di carne di anatra, marinata nel vino Gewurztraminer e arancia per 48 ore e poi cotta a bassa temperatura per oltre 6 ore. Corona il piatto un po' di Grana Lodigiano invecchiato 36 mesi

EURO - 22 -

Vino consigliato: Dolcetto d'Alba Prunotto (Piemonte)

Pasta alla Norma

Linguine condite con pomodoro fresco con aggiunta di melanzane fritte, ricotta salata e basilico fresco

EURO - 18 -

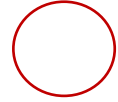
Vino consigliato: Rosso di Montefalco A. Caprai (Umbria)

Tonnarelli al salame ciauscolo e funghi pioppini (specialità Chef Carlo)

Delicati tonnarelli di pasta fresca all'uovo, conditi con funghetti pioppini di bosco, julienne di salame Ciauscolo tenero e scaglie di Pecorino del Fondatore

EURO - 24 -

Vino consigliato: Shiraz Casale del Giglio (Lazio)



Gnocchetti alla rana pescatrice

Gnocchetti di patate saltati in padella con una dadolata di rana pescatrice fresca, pomodorini datterini cotti in acqua di mare, foglie di basilico. Il profumo del mare...

EURO - 18 -

Vino consigliato: Falanghina Mastro Berardino (Campania)

Pappardelle del "Pirata"

Una antica ricetta che vede la pasta all'uovo fresca, tagliata larga e il sugo di pomodoro fresco e cozze. Nella nostra preparazione lo chef Carlo adopera delle cozze grandissime pescate e surgelate nella lontana Nuova Zelanda.

EURO - 18 -

Vino consigliato: Passo di Luna Funaro (Sicilia)

Tagliolini allo storione

Taglionini di pasta fresca conditi in bianco con dadolata di filetto di storione italiano, sfumato con champagne

EURO - 24 -

Vino consigliato: Kike Fina (Sicilia)

Pasta con le sarde

Bucatini con le sarde secondo una antica ricetta palermitana del 1891, in cui è prevista anche l'uvetta di Corinto, il finocchietto selvatico e...
il profumo della Sicilia!

EURO - 20 -

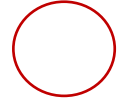
Vino consigliato: Ribollo Gialla Le vigne di Zamò (Friuli)

Spaghettoni al King Crab (specialità di Chef Carlo)

Teneri spaghettoni cotti al dente e insaporiti da una vellutata di cuori di porri e completati con polpa di King Crab dei Mare del Nord

EURO - 32 -

Vino consigliato: Maria Costanza Milazzo (Sicilia)



Spezzatino di Capriolo

Teneri bocconcini di capriolo stufati con alloro, sedano, carote e vino pregiato.
Accompagna il piatto una delicatissima vellutata di Daikon e carote

EURO - 34 -

Vino consigliato: Valpolicella Ripasso Bertani (Veneto)

Cosciotto di Anatra laccata

Coscia di anatra magra, marinata nel miele di castagno e vino bianco,
cotta a bassissima temperatura e poi ripassata in forno per la laccatura finale.
Qualche funghetto bianco Enoki accompagna la ricetta

Euro - 30 -

Vino consigliato: Amarone della Valpolicella Cesari (Veneto)

Ribeye del Canada

Controfiletto di Angus Canadese preparato in griglia di pietra lavica.
Sale della Camargue e un filo di olio siciliano

EURO - 12 all'etto -

Vino consigliato: Valpolicella Ripasso Bertani (Veneto)

Tomahawk Irlandese

Grande costata di Angus Irlandese preparata in griglia di pietra lavica. Servita su
piastre di ghisa arroventate. Sale della Camargue e un filo di olio siciliano

EURO - 12 all'etto -

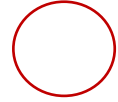
Vino consigliato: Chianti Classico Antinori (Toscana)

La Quaglia (specialità di Chef Carlo)

Quaglie disossate e farcite di patè de foie gras, sfilacci di vitello, e fichi tunisini.
Richiuse e avvolte nel lardo di Patanegra e cotte a bassa temperatura nel Madera per 4 ore.
Accompagnate da crema di patate olandesi al burro e tartufo uncinato
Un piatto che ricorda i banchetti medioevali

EURO - 34 -

Vino consigliato: Aglianico del Vulture Syntesi Paternoster (Basilicata)



La Rana Pescatrice

Bocconcini di spezzatino di rana pescatrice saltata con pomodorini freschi, olive, pinoli e un sospetto di Grana Lodigiano 36 mesi di stagionatura.

EURO - 30 -

Vino consigliato: Gavi di Gavi La Scolca (Piemonte)

Spigole alla griglia

Filetti di spigole del Mediterraneo, sfilettati, marinati con olio di oliva, succo di arance e champagne. Cotti in griglia di ghisa e accompagnati dal radicchio rosso in insalata

EURO - 26 -

Vino consigliato: Vermentino Costa Molino Argiolas (Sardegna)

“Pulpo alla Gallega” (polpo alla Galiziana)

Tenerissimi tentacoli di polpo atlantico, cotto per molte ore e poi ripassato alla griglia e accompagnato da una composta di peperoni dolci.

EURO - 28 -

Vino consigliato: Ribolla Gialla Le Vigne di Zamò (Friuli)

Pesce San Pietro

Filetti di pesce San Pietro, deliscati e cotti con crema vino Gewurztraminer, ribes rosso e salvia.

EURO - 30 -

Vino consigliato: Sauvignon Livio Feluga (Friuli)

Involtini di Pesce Spada

Involtini di pesce spada secondo l'antica ricetta trapanese. Fette di spada avvolte su una farcitura di gamberi, totani, pane ammollato nel latte, pecorino gentile, uvetta sultanina, pinoli e poi cotti nel pomodoro fresco

EURO - 26 -

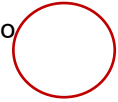
Vino consigliato: Gewurztraminer San Michele (Alto Adige)

King Crab

Zampe e chele di granchio King-Crab, pescato nelle profondità dei mari del Nord, soprattutto lungo le coste dell'Alaska. Cotte a vapore e aperte sul piatto, per sprigionare tutto il profumo di una vera delizia del mare!

EURO - 82 -

Vino consigliato: Kike Fina (Sicilia)



Crema di spinaci
(specialità Chef Carlo)

Spinaci freschi cotti a vapore e tagliuzzati al coltello, amalgamati con una crema di latte e formaggi italiani

EURO - 10 -

Fagiolini Boby all'olio di oliva

Pietanza semplice e tenerissima accompagnata da una vera spremuta di olive vergini siciliane

EURO - 8 -

Cicoriotta ripassata

Cicoria fresca cotta al vapore e ripassata con olio, aglio e peperoncino piccante (poco!)

EURO - 6 -

Insalatina Valeriana

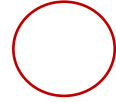
Foglie tenere di insalatina verde con condimento a piacere

EURO - 6-

Friarielli napoletani

Tipica verdura tenera della provincia campana, cotta al vapore e poi insaporita in padella con olio, aglio e un sospetto di peperoncino

EURO - 6 –



Babà dell'Oste

Dolci babà cotti in vaso-cottura in forno, poi arricchiti di vero Rum giamaicano e sciroppo di zucchero fine. Accompagnati da crema chantilly e amarene sciroppate

EURO - 12 -

Tartufo gelato di pasticceria artigianale

- = al tiramisù con cuore di caffè
- = al limone con cuore di limoncello
- = al pistacchio con cuore di cioccolato di Modica
- = alla panna con cuore di amarena
- = alla nocciola con cuore di cioccolato

EURO - 8 -

Cheese Cake

Tipico dolce newyorchese con delicato sentore di limone e appoggiato su crumble di biscotti al burro. La copertura è di composta di mirtilli e frutta di bosco

EURO - 8 -

Tortino di mele caldo

Piccoli Strudel di sfoglia con mele Golden – caldi - Accompagnati da un goccio di panna liquida alla cannella

EURO - 10 -

Tortino di cioccolato

Muffin di cioccolato dal cuore morbido, accompagnati da panna montata

EURO - 10 -