

## **Antipasti Crudi**

Scampo crudo con pomodori verdi e latte di burrata

Fiore di crudita ( tonno, salmone e orata)

Tataki di tonno ( tonno marinato nella salsa di soia e sesamo, leggermente scottato)

Tonno tonnè

## **Antipasti**

Sformatino di patate e merluzzo nero

Spuma di zucca con scampi alla maggiorana e polvere di caffè

Polpo arrostito con crema di lenticchie e bacon affumicato

Graten di scamponi su misticanza di insalate e concasée di pomodoro

Calamari alla carbonara

Cappuccino di seppie al nero

Noce di cappesanta e lardo d'Arnad

Sandwich di triglia

Tagliatelle di seppia e panzanella

## **Primi Piatti**

Tagliatelle di gragnano alla carbonara di tonno affumicato

Pappardelle al miele, scampi e rucola selvatica

Spaghetti latini con vongole e bottarga di muggine

Rigatoni, baccala, pomodoro secco e origano

Risotto agli scampi mantecato alla burrata

Risotto mantecato al nero di seppia e zenzero, scampi marinati allo zafferano

Risotto colatura di alici, buccia di limone e cacao

Passatelli neri su guazzetto di seppie



Professional  
Chef

**Elia Dalla Valeria**

Cell. 347 2467362

Chef a domicilio  
Corsi di Cucina  
Food Stylist  
Consulenza ristorativa

## **Secondi**

Rana pescatrice mari e monti  
Filetto di baccala in crosta nera  
Cravatta di branzino e mousse di gamberi rossi  
Timballo di tonno in crosta di sesamo e foie gras con coulis di piselli  
Coda di rospo in porchetta  
Tonno in porchetta  
Vasetto di cus cus crostacei e molluschi  
Pesce al vermentino, olive taggiasche e patate alla paprika  
Astice gratinato alle mandorle e coriandolo con battuto di melanzane al lime e salsa  
di vino rosso  
Astice grigliato e mattonella di verdure aromatizzate alla vaniglia e nocciole

## **Dessert**

Strudel scomposto  
Crema al mascarpone e amaretti al caffè  
Bicchiere di crema alla vaniglia e composta di frutti rossi  
Tortini con cuore morbido al cioccolato  
La zuppa di ananas, gelato di yogurt quasi croccante  
Flan di latte con caramello al toffee salato  
Ricotta di pecora allo zenzero, crema di frutti di bosco e briciole di cannolo