



Ristorante di Pesce

Capodiferro

Ogni ingrediente è fresco e di prima qualità, lo Chef Salvatore Capodiferro seleziona personalmente e accuratamente tutti i prodotti.

I piatti del menù sono vere opere d'arte, nulla è lasciato al caso, ogni dettaglio viene curato con grande attenzione.

Con il suo menù lo Chef vi farà vivere un'esperienza culinaria unica

**La fattura va richiesta contemporaneamente al conto.*

Per motivi contabili non potrà essere emessa successivamente alla ricevuta fiscale.

Per ragioni logistiche si prega di attendere e regolarizzare il conto al tavolo

Disponiamo di Pos Wireless

Per offrire un servizio ottimale il menu alla carta è disponibile solo a tavoli di massimo 6 persone. In alternativa è possibile usufruire esclusivamente del menù degustazione.

Le Ostriche

Fine de Binic Selvaggia

Allevata in mare aperto nella Baia di St. Brieuc. Ha una conchiglia arrotondata, un colore serico, carne croccante, iodata e salata, con un fondo fruttato.

€ 4 cad.

Special Ancelin

Allevate nella famosa zona di Marennes Oléron. Si caratterizzano per la consistenza della loro carne, il loro volume in bocca e un equilibrio notevole tra dolcezza e salinità. Carnosa, dolce e croccante

€ 6 cad.

Il Caviale

“Tradition Caviar” 10 gr.

Caviale di storione siberiano

€ 40

Dalla Sicilia

Scampi e gamberi

€ 6 c.d.

Le Tartare

Ricciola, tonno, gamberi rosa

€ 22

Degustazione di crudità

5 assaggi

€ 20

Degustazione di crudità

10 assaggi

€ 42

*N.B. In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposte al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04
In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore*

Per iniziare

La Mousse

Crema di patate, baccalà, erba cipollina, chips di patate

€ 18

Panzanella alla romana

Seppia arrosto e spuma di piselli

€ 17

Dalla griglia l'insalata di mare

Molluschi, crostacei

€ 22

Degustazione di antipasti cotti

5 Assaggi

€ 18

N.B Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

Primi

La Pappardella ripiena
Amatriciana di polpo, scarola e pecorino di Pienza
€ 18

Il Pacchero "Gentile" (Cott. 18')
Spigola, carciofi e pesto di prezzemolo
€ 17

Il Carnaroli "Reperso" (Cott. 18')
Vongole, asparagi, porro fritto e stracciatella
€ 19

I Bottoni
Gamberi, limone candito e maggiorana
€ 18

Riso Venere (Cott. 18')
Cremolato agli scampi
€ 20

In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

Secondi

*Il Pescato del giorno
All'acqua pazza*

€ 23

*Il Burger di tonno
Broccoletti, chips di verdure e maionese di erba cipollina*

€ 22

*La Girella di rombo
Fagiolini, guancialetto croccante e rapa rossa*

€ 24

*La Tempura
Calamari, gamberi, verdure*

€ 28

Il nostro pescato in base alla disponibilità

al kg.

<i>Pescato</i>	€ 80
<i>Aragoste</i>	€ 180
<i>Astici blu</i>	€ 140

N.B. Nella nostra cucina utilizziamo olio extra vergine di oliva biologico prodotto a Itri (LT)

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

Le Catalane di...

Polpo

Patate, fagiolini, datterino rosso confit, pesto di ravanello e yogurt

€ 25

Scampi e Mazzancolle

Piselli, rapa bianca, datterino giallo e maionese al finocchietto

€ 40

Astice

*Patate, pomodoro Marinda, olive, cipolla rossa all'agro
e maionese allo zenzero*

€ 45

Aragosta

Zucchine, pomodoro Camone, melanzane e maionese al lime

€ 18 l'etto

Contorni

Il Soufflè

*Spinaci, mandorle, pesto di ravanello
e ricotta di bufala*

€ 10

Nonna Maria Domenica

Patate arrostate alle erbe aromatiche

€ 5

La Misticanza

Fragoline di bosco, riduzione di vino rosso

€ 8

Sono presenti le verdure di stagione

Servizio € 3 a persona

Pane senza glutine € 4 cad.

Dessert

La Bavarese

Cioccolato, pere, tartufo nero e caramello salato

La Cheesecake

Ricotta di bufala, melograno e fichi

Meringa bruciata

*Crema al Franciacorta, biscuit al pistacchio
e gel al mandarino*

Al Tiramisù Capodiferro

Spugna alle Rose

Crema dello Chef, fragoline di bosco

I Nostri Gelati