



Calvisius®
CAVIAR
SELECTION



ITTICA
DEMAR®
FRESCHENZE DAL MARE

OYSTER SELECTION

selezione di caviale italiano servito con blines,
burro salato di Normandia e crème fraîche
épaisse

(1,3, 4, 7, 12)

selezione di ostriche special aperte al momento
si possono abbinare con tabasco e vinaigrette
ma noi consigliamo di mangiarle in purezza

Calvisius - Tradition

Royal 10gr/38 - 30gr/95

Elite 10gr/62 - 30gr/170

Calvisius - Beluga

Royal 10gr/75 - 30gr/220

Ars Italica - Da Vinci

Classic 10gr/32 - 30gr/76

Royal 10gr/38 - 30gr/96

Ars Italica - Oscietra

Classic 10gr/34 - 30gr/90

Imperial 10gr/65 - 30gr/170

Ars Italica - Sevruga

Royal 10gr/46 - 30gr/120

Imperial 10gr/68 - 30gr/180

Ars Italica - Albino 24k

999.9 30gr/260

Ostriche **Louet Fessier**

(Irlanda - Limestone/Mourne)

6/pz

Ostriche **Brian Prieur**

(Francia - Etand de Thau)

7/pz

Ostriche **Divine**

(Francia - Normandia)

6/pz

Ostriche **Mamer**

(Italia - Sardegna)

6,5/pz

Ostriche **Lucrezia**

(Italia - Emilia Romagna)

7,5/pz

Ostriche **La Mignon**

(Italia - Sacca di Goro)

4/pz

Ostriche **Gillardeau**

(Francia - Nouvelle Aquitaine)

6/pz

Ostriche **Imperiali Rosse**

(Italia - Puglia)

4,5/etto

I CRUDI di mare

(2, 4, 14)

Tutti i nostri crudi vengono preparati al momento in pescheria.
I frutti di mare vengono mantenuti nei nostri impianti autorizzati CSM.
I pesci vengono abbattuti appena prima di essere portati al tavolo.

Plateau DeMar

scampo - gambero rosso o viola - ostrica special
carpacci - tartare - seppia tagliatella

26

Imperial Plateau Grand Cru Classé x2

caviale - scampi giganti - gamberoni rossi o viola -
ostriche special - pesce locale sfilettato - seppia tagliatella

96

Selezione di frutti di mare misti

ostriche special - cozze - cozze pelose - fasolari - noci bianche - noci rosse - vongole etc.
(in base alla disponibilità)

18

Carpacci misti Classé

Tonno - pesce spada - pesce bianco locale

20

Plateau di scampi e gamberi viola/rossi

22

Pescato locale di Ittica DeMar

carpaccio - sashimi - sfilettato - tartare

7,5/etto

Scampi giganti

8,5/etto

Gamberoni rossi o viola di Gallipoli

8,5/etto

Come da tradizione pugliese, serviamo il crudo mare in purezza.
Senza nessun condimento aggiunto
Non dissacriamo la splendida materia prima del nostro mare.

Gli ANTIPASTI di mare

Salmone affumicato **Upstream Gold**
pane croccante - crème fraîche - burro di Normandia
125gr/39 - 250gr/78
(1,4,7)

Alici del Cantabrico **Catalina**
pane croccante - burro salato di Normandia
reserva 110gr/38 - 110gr/26 - 90gr/18
(1,3,4,7)

Degustazione di antipasti **Classé x2**

6 portate

38

(1-14)

King Crab in panko*

mayo al lime - mayo al wasabi - salsa teriyaki

32

(1,2,3,6,7)

Crostone con **baccalà** mantecato*

lime - crema di arancia - gel di frutti rossi

19

(1,4,7)

Nuvole **Hamachi*** (3 pz)

chips di riso - uova di salmone selvaggio - ricciola Hamaci - guacamole - tartufo nero

19

(4,7,12)

Insalata di **seppia tagliatella***

giulienne di seppia - finocchi - arancia - lime - mandorle tostate

18

(8,9,14)

Frittura di **pesce locale** filettato

scorfano - triglia- lutrino- sarago etc. - verdure

22

(1,4)

Frittura **Classé***

baccalà - calamaro - seppia - gambero viola - verdure

18

(1,2,4,14)

Seppia al gratin*

16

(1,9,14)

Ostriche al gratin (6pz)

18

(1,9,14)

Cozze alla fiamma x2

con pane fritto

30

(1,9,14)

Cozze al gratin

14

(1,9,14)

*A seconda delle condizioni meteo, alcuni dei nostri prodotti potrebbero non essere disponibili freschi, ma congelati

Gli ANTIPASTI di terra

ideali da condividere

Patanegra Jamón 100% Iberico de Bellota et.negra

servito con pan con tomate

28

(1,3)

Picanha Dry Aged di Simmetal

24

Cecina di Rubia Gallega 30gg

36

Tagliere di **salumi iberici**

28

(1,12)

Degustazione di **formaggi pregiati**

serviti con mostarda di Voghera

4pz/12 - 8pz/20

Degustazione di **formaggi luxury**

serviti con mostarda di Voghera e Senape di Dijon

4pz/16 - 8pz/30

(10)

Wagyu bar

Bao con burger di **Wagyu** Giappone (3pz)

Paninetto Bao - Wagyu - maionese allo yuzu - patanegra croccante

18

(1,3,7,8)

Cecina di **Wagyu** Spagna

26

(1,3)

Tartare di **Wagyu** A5 Kagoshima

sale, pepe e lime

28

Wagyu Australia

flambato - grigliato - su piastra

24/etto

Wagyu Giapponese A5

flambato - grigliato - carpaccio - su piastra

28/etto

I PRIMI

Con i **crostacei vivi** dei nostri acquari

mezzo pacchero - linguina - risotto

King Crab **26/etto** Astice Blu **12/etto**

Aragosta **16/etto** Cigala **12/etto**

(1-14)

Spaghetti al **violetto***

gambero viola crudo e cotto - aglio - olio - peperoncino - zucchine - datterino giallo e rosso - friggitelto

25

(1,2,9)

Chitarra ai **frutti di mare 2.0**

frutti di mare misti e selvaggi - bottarga di muggine

26

(1,2,9,14)

Risotto **DeMar*** (min. x2)

frutti di mare - crostacei - molluschi - pescato locale

30

(1,2,4,7,9,14)

Linguina **Catalina**

alici del cantabrico catalina - burro demisel - finocchetto - pinoli - zest di lime

28

(1,4,7,8)



Tagliolino **Tre Caviali**

10gr caviale - burro al caviale - caviale essiccato

34

(1,3,4,7)

Mezzo pacchero al **King Crab***

pomodorino - prezzemolo

38

(1,2,9)

Pennone **Benedetto** alla **triglia***

triglia cruda e cotta - datterino - crema di rucola - muerzi di pane

26

(1,4,9)

Risotto **Wagyu & Bagoss** (min. x2)

ragù bianco di wagyu australia

timo e rosmarino - bagoss invernale

29

(6,7,9)



Gnocco **Veg**

crema di datterino e peperoni -

battuto di capperi - polvere di olive nere

24

(1,7)

Alle mezze porzioni viene applicato il 30% di sconto sul prezzo del piatto intero

*A seconda delle condizioni meteo, alcuni dei nostri prodotti potrebbero non essere disponibili freschi, ma congelati

I SECONDI di mare

Tocchetti di **pesce spada** locale*

ciceri - tria

25

(1,4,7,9)

Polpo arrosto*

crema di zucca - puntarelle - mandorle

26

(1,7,8,9,10,14)

King Crab alla catalana*

pomodorini - verdure - patate - frutta - cipolla

58

(2,9)

Lamelle di **tonno** al gratin*

mayo ai 5 pepi - gel di Teriyaki

26

(1,3,4,6,7,10)

Sauté **DeMar** x2

frutti di mare misti - ostriche - calamari - scampi - gamberi - pane fritto

54

(1,2,9,14)

Dalla **pescheria**

catalana - burro e caviale - arrosto - al ghiaccio - al vapore - al sale - in guazzetto - fritto

King Crab **24/etto**

Scampi **8,5/etto**

Aragosta **16/etto**

Gamberi rossi/viola **8,5/etto**

Astice blu/Cigala **12/etto**

Pescato locale **7,5/etto**

Secondi di terra



Vellutata **zucca** e **roquefort**

zucca - erborinato Roquefort - pane croccante

23

(1,9)

Filetto di **Black Angus**

con patata Husselback

28



DISCARLUX

Simmental Germania

Costata **9/etto** - Fiorentina **10/etto**

Rubia Gallega

Costata **12/etto** - Fiorentina **13/etto**

Wagyu Spagna

Costata **15/etto** - Fiorentina **16/etto**

Per le mezze porzioni viene applicato il 30% di sconto sul prezzo del piatto intero

*A seconda delle condizioni meteo, alcuni dei nostri prodotti potrebbero non essere disponibili freschi, ma congelati

I DESSERT

(1, 3, 5, 7, 8, 12)

Degustazione centrale di **mignon** artigianali

14

Crème brûlée **Villanova**

9

Pavlova ai frutti rossi

9

Tetta della **monaca**

6

Torta **crepes**

8

Torta **babà**

7

Spumone artigianale

7

Strudel di mele

7

Dopo il DESSERT

(1, 3, 5, 7, 8, 12)

Pasticceria secca assortita

10

Degustazione di **cioccolato**

10

Torrone bianco delle Langhe

10

Cantucci artigianali

8

ACQUA LAURETANA NATURALE 4
ACQUA LAURETANA FRIZZANTE 4
ACQUA PERRIER FRIZZANTISSIMA 6
COPERTO 4



Lista ALLERGENI

- 1 cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce e prodotti a base di pesce
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano
- 10 senape e prodotti a base di senape
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
- 13 lupini e prodotti a base di lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi

I singoli piatti possono comunque contenere tracce dei seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Arachidi, Soia, Lupino, Frutta a guscio (mandorle - nocciole – noci - noci di acagiù (Anacardi) - noci di pecan- noci del Brasile- pistacchi - noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Pesce, Crostacei, Molluschi, Latte, Uova, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.