



## Menù del Pranzo

Menù proposto verbalmente solo a pranzo, per tutto il tavolo.

Comprende 2 portate e dolce.

**€ 50,00**

(Bevande e servizio esclusi)

## Aperitivi

Metodo Classico da € 8,00 a € 13,00

Champagne da € 11,00 a € 20,00

## Bevande

Acqua Minerale € 4,00

Caffè € 4,00

..... Coperto € 7,00 .....

I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere alimenti, tracce di essi, o coadiuvanti che rientrano nella lista delle sostanze da considerare “allergeni”, o provenire da materie prime o semilavorati decongelati.

Qualora interessati, vi invitiamo a chiedere informazioni in merito, al personale di sala.



Sapori di pesce appena pescato, materie prime di qualità e leggeri profumi mediterranei, introducono piatti originali dal gusto pulito e abbinamenti raffinati.

Il mare, nel cuore di Verona:  
benvenuti Al Capitan della Cittadella.



## Degustazione

### “DI - ENNE - A”

È il percorso di cinque portate  
con il quale intendiamo la cucina di mare a tutto tondo.

Il Crudino

Ravioli di Grano Arso e Stracchino in Guazzetto di Cozze e Dragoncello

Trancio di Ombrina all'Acqua Pazza e Insalata Nizzarda

Nasello e Pannelle con Maionese al Pepe Affumicato

Mousse di Yogurt in Vetro, Nocciole e Fragole

€ 95,00

Il menu è proposto esclusivamente per tutto il tavolo.  
(bevande e servizio esclusi)

Con il menù degustazione proponiamo un abbinamento vini  
in accompagnamento alle cinque portate.

€ 70,00



## Alla Carta

(è richiesta l'ordinazione minima di due piatti salati per persona)

### Antipasti

Il Crudino	€ 39,00
Scampi Crudi (al Kg)	€ 80,00
Gamberi Rossi Crudi (al Kg)	€ 110,00
Ostriche Special n. 3 (cadauna)	€ 6,00
Ostriche Special n. 2 (cadauna)	€ 7,00

L'Insalata di Crostacei alla Catalana	€ 39,00
Bollito di Mare alla Genovese e Spuma di Bernese ai Crostacei	€ 27,00
La Nostra Ventresca di Tonno Affumicata con Calamari e Porcini	€ 25,00
La Granseola alla Veneziana	€ 23,00
Tra Crudo e Cotto di Ricciola	€ 23,00
Alici Fritte in Panzanella	€ 21,00

### Primi Piatti

Il Mio Scoglio e... Spaghetti	€ 32,00
Cacciucco alla Livornese	€ 27,00
Ditalini di Farro con Ragù di Pescatrice, Finocchio, Rosmarino e Bottarga di Muggine	€ 23,00
Risotto di Polpo al Pomodoro, Maggiorana e Katsuobushi (minimo per due persone)	€ 22,00
Ravioli di Grano Arso e Stracchino in Guazzetto di Cozze e Dragoncello	€ 22,00
Gnocchi di Patate e Sesamo con Gamberi, Foglia d'Ostrica e Salsa di Seppie Nere	€ 22,00



## Secondi Piatti

Il Cappon Magro	€ 38,00
Pesci Interi	secondo mercato
La Grigliata del Mercato	€ 33,00
Trancio di Ombrina all'Acqua Pazza e Insalata Nizzarda	€ 30,00
Centrolofo Arrosto su Mantecato di Carote al Curry, Porcini e Salsa Mugnaia	€ 30,00
Spezzatino di Rana Pescatrice e Riduzione di Pesci al Tartufo Nero	€ 28,00

### I Fritti

Frittura del Mercato	€ 27,00
Nasello e Pannelle con Maionese al Pepe Affumicato	€ 25,00
Selezione di Formaggi	€ 17,00

### I Dolci

Gelato della Casa	€ 11,00
Il Mascarpone e Caffè	€ 10,00
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 11,00
La Coppa di Ricotta con Cedro e Amarene Canditi	€ 12,00
Sacher Invertita	€ 13,00
Mousse di Yogurt in Vetro, Nocciole e Fragole	€ 12,00