



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

“VENT’ANNI”

2005 ⚡ 2025

Nel cammino non contano i passi che facciamo, né le scarpe che usiamo.
Contano le impronte che lasciamo tra errori, prove e intuizioni.

Bouquet di Crudi

Insalata di Granseola diversa

Spaghetto Tiepido con Emulsione d’Ostrica, Crudo di Ricciola e Caviale

Piccolo Fritto di Calamaretti e Gamberi con Polenta Bianca e Salsa BBQ

Trancio di Ombrina Arrostita con Asparagi, Pesto di Rape Rosse e il suo Intingolo

Cheesecake alla Lavanda, Composta di Mele e Limoni, Salsa al Caramello Salato

€ 110,00

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

Con il menù degustazione proponiamo un abbinamento vini
in accompagnamento a ciascuna portata.

€ 85,00



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 Mare	€ 40,00
Spezzatino di Tonno su Purea di Sedano, Asparagi e Dressing alla Senape	€ 25,00
La Granseola alla Veneziana	€ 24,00
Fricascea di Bosega e Scarola con Emulsione alla Nduja	€ 22,00
Seppioline Arrosto su Crema di Patate e Porri, e Peperone Crusco	€ 22,00
Bruschetta di Baccalà Mantecato con Insalata Primavera e Riduzione di Granchio	€ 22,00

Primi Piatti

Cacciucco alla Livornese	€ 30,00
Il Mio Scoglio e... Spaghetti	€ 34,00
Risotto al Ragù di Seppie Nere con Crumble al Curry e Profumo di Arancia (minimo per due persone)	€ 23,00
Tubetti Mantecati con Bruscardoli, Cozze, Patate e Olio di Carbonella	€ 22,00
Tonnarelli Integrali al Torchio con Ragù di Crostacei, Pesto alla Menta e Pecorino di Fossa	€ 26,00
Ravioli di Ricotta ed Erbe Amare con Ragù Tiepido di Sgombro Affumicato, Pinoli e Origano	€ 24,00



Secondi Piatti

Il Cappon Magro	€ 39,00
Pesci Interi	secondo mercato
La Grigliata del Mercato	€ 33,00
Composizione di Astice Blu e Totani	€ 50,00
Trancio di Ombrina Arrostita con Asparagi, Pesto di Rape Rosse e il suo Intingolo	€ 32,00
Dentice al Vapore in Verde con Acciughe, Olio di Canapa e Spuma di Patate all’Aglio Dolce	€ 32,00

I Fritti

Frittura del Mercato	€ 28,00
Fritto di Orata e Gamberi alla Salvia con Maionese al Wasabi	€ 25,00
Selezione di Formaggi	€ 18,00

I Dolci

Gelato della Casa	€ 11,00
Il Mascarpone e Caffè	€ 10,00
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 11,00
La Cheesecake alla Lavanda, Composta di Mele e Limoni, Salsa al Caramello Salato	€ 12,00
Tartufo... Quasi Affogato	€ 12,00
Tenerina con Mousse al Cioccolato Bianco e Salsa di Lamponi alla Rosa	€ 12,00