Menù del Pranzo

Dal martedì al venerdì.
Menù proposto verbalmente solo a pranzo, per tutto il tavolo.
Comprende due 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.

Al Capitan della Cittadella: il mare, nel cuore di Verona.
Benvenuti.

Menu Degustazione

OLTRE LE RIVE

Un percorso dove mare e terra s'incontrano elegantemente per travolgere il palato.

Crudo di Scampi e Lardo di Seppia con Risina di Spello, Cavolo Nero e Mandorle

Il Polpo e l'Orto con Sentore di Wasabi

Il Mio Scoglio... e Spaghetti

Fritto di Ali di Razza e Topinambur al Rosmarino
con Salsa di Molluschi al Pomodoro

Trancio di Ombrina al forno con Scarola grigliata,
Velluata di Sottobosco e Tartufo Nero

La Rosa di Eva… dedicato a mia sorella

€ 110,00

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

Abbinamento vini in accompagnamento alle sei portate
€ 85,00

Alla Carta

È richiesta l'ordinazione minima di due piatti salati per persona.

Antipasti

Il Crudino	**€ 40,00**
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**
Vapore di Molluschi e Crostacei	**€ 40,00**
Calamari grigliati con Crema di Erbette, Fagioli Corona ed Emulsione ai Pepi affumicati	**€ 25,00**
La Granseola alla Veneziana	**€ 25,00**
Fritto di Seppioline e Gamberi Rosa su Purea di Patate arrosto, Cime di Rapa e Maionese alla Nduja	**€ 24,00**
Svizzera di Nasello gratinata alle Erbe con Cozze e Spuma di Patate affumicate	**€ 23,00**
Millefoglie di Polenta e Baccalà con Broccolo Romanesco, Olive, Nocciole e Brodo di Polpo	**€ 24,00**

Primi Piatti

Cacciucco alla Livornese	**€ 31,00**
Il Mio Scoglio... e Spaghetti	**€ 34,00**
Risotto allo Zafferano con Ragù di Gallinella al Bbq, Lime e Pistacchi tostati *(minimo per due persone)*	**€ 23,00**
Garganelli con Ragù di Triglie all'Anconetana e Menta	**€ 23,00**
Mezze Maniche alla Crema di Cime di Rapa con Ragù di Crostacei, Limone candito e Olio piccante	**€ 25,00**
Ravioli verdi di Patate con Insalata di Peperoni e Murici di Mare, Emulsione all'Aringa affumicata	**€ 24,00**

Secondi Piatti

Il Cappon Magro	**€ 40,00**
Pesci interi	**secondo mercato**
La Grigliata del Mercato	**€ 35,00**
Insalata di Aragosta grigliata e Puntarelle su Crema di Sedano Rapa e Riduzione alle Olive	**€ 55,00**
Trancio di Ombrina al forno con Scarola grigliata, Vellutata di Sottobosco e Tartufo Nero	**€ 36,00**
Ricciola Rosa con Friarielli, Carciofo e Bottarga, Salsa alla diavola e Profumo d'Arancia	**€ 36,00**

I Fritti

Frittura del Mercato	**€ 30,00**
Fritto di Ali di Razza e Topinambur, Rosmarino e Salsa di Molluschi	**€ 25,00**
Selezione di Formaggi	**€ 18,00**

I Dolci

Il Mascarpone e Caffè	**€ 10,00**
Gelato della Casa al Miele con Meringa, Lime e Sentore di Violetta	**€ 11,00**
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	**€ 11,00**
Coppa di Ricotta con Cedro e Amarene canditi	**€ 12,00**
Cupola di Pralinato alle Arachidi e cuore di Guanaja, Salsa di Arance e Croccante al Pepe Timut	**€ 14,00**
La Rosa di EVA... dedicato a mia sorella	**€ 14,00**