



ANTIPASTI

"In realtà nessun essere umano
indifferente al cibo è degno di fiducia"

MANUEL VÀZQUEZ MONTALBÀN

CRUDI GOURMET	30	COTTI GOURMET	30
Degustazione di gamberi crudi		Spada al panko con peperone	
Pesce spada & pop-corn		Cime di rapa, molluschi & Marshmallow	
Tonno rosso con topinambur		Gamberi cotti in acqua di mare	
2,4,5,7,12*		1,2,4,5,8,14	
COZZE, ARANCIA E FINOCCHIETTO	12	SPIGOLA, 'NDUJA E FAGIOLI	12
Cozze della rìa con crema al finocchio, arancia e finocchietto selvatico		Spigola alla piastra con crema di fagioli cannellini, riduzione di 'nduja ed alga codium	
4,7,14		4,8,14	
BACCALÀ ZUCCA & ZENZERO	12	TAPAS	15
Baccalà in pastella con crema di zucca e zenzero e buccia di melanzana		Num. 4 bruschette con: Gambero e uovo di quaglia Ricciola e maionese Tonno rosso sott'olio e confettura di cipolla Prosciutto crudo e uovo di quaglia	
1,3,4,5		1,2,3,4	



ANTIPASTI

"Cucina non è mangiare, è molto, molto di più. Cucina è poesia"

HEINZ BECK

SCAMPI ALLA PIASTRA	15	TAGLIATA DI TONNO ROSSO	15
Num. 5 scampi scottati sulla piastra con olio EV		Tonno rosso scottato ai lati, crudo al centro, tagliato a fettine e condito con aceto balsamico invecchiato	
2,4,5,12*		4,12*	
SAUTÉ DI TELLINE	15	SAUTÉ DI COZZE	15
In bianco o al sugo, con prezzemolo		Con pomodorette	
4,7,12,14		4,9,12,14	
CROCCHETTE DI BACCALÀ	12		
Num. 4 crocchette di baccalà fatte in casa			
1,3,5,7,12			

+



PRIMI

"La vita è una combinazione di pasta e magia"

FEDERICO FELLINI

SPAGHETTONE CON TELLINE 16 COCCO & MAZZANCOLLE 18
"ORIGINALE"

Spaghettone con telline NON
sgusciate con pomodorini datterino
a crudo e prezzemolo

1,14

Spaghettone Mancini con
mazzancolle locali e cocco

1,2,7,12

LINGUINA AI GAMBERI 18 CARBONARA DI SEPPIE 16

Linguina con battuto di gamberi
viola, lime e pecorino

1,2,7,12

Mezze maniche alla carbonara, al
posto del guanciale ci sono le
seppie

1,3,14

RISO IMPERIALE 16

Vellutata di gamberi rosa, riso
mantecato con latte e burro di
bufala, gambero rosso crudo e
scorza di limone

1,2,7,12



SECONDI

"La cucina è una storia d'amore.
Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi
delle persone che li cucinano"

ALAIN DUCASSE

OMBRINA CON PIOPPINI 20 BACCALÀ CON MAIS 20

Trancio di ombrina con pioppini in padella e crema di zucchine con croûte di chorizo galiziano

1,4,7

Baccalà cotto a bassa temperatura su petali di cipolla rossa semi-confit e crema di mais

4,7

"ZUPPETTA" RIVISITATA 20 GALIZIANA TRADIZIONALE 20

Pesce spada, tonno rosso, gambero viola e scampo in varie cotture accompagnati da una riduzione di arancio, limone e pompelmo

2,4,5,7,12

Patate lesse, pimentòn dolce affumicato, con ruote di polpo bollito.

Ricetta tradizionale galiziana

14*

FRITTURA CON LA SUA SALSA 20 FILETTO DI PESCE AL FORNO O ALLA PIASTRA 20

Di calamari, gamberi e moscardini accompagnati da una salsa chili agrodolce

1,2,5,12*

Alla piastra o al forno. Con contorno a scelta.

Chiedere al personale di Sala per conoscere la disponibilità

4



CONTORNI

"Tutti i prodotti hanno lo stesso valore
gastronomico, indipendentemente dal
loro prezzo"

FERRAN ADRIÀ

PATATE AL FORNO 5

PUREA DI PATATE 5

1,7

CICORIA RIPASSATA 5

8



DESSERT

"La vita è breve, mangia prima il dessert"

JACQUES TORRES

SETTE COLORI	8	PERE & CIOCCOLATO	8
Sablé alle mandorle, con crema pasticcera, gelato al cioccolato, square di panna cotta e cachi con lampone e cioccolata all'arancia		Bavarese al cioccolato fondente, pere cotte al passion fruit e crema pasticciera aromatizzata al rum	
1,3,4,7,8		3,7	
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO	8	TRIS DI TIRAMISÙ	8
Mousse al cioccolato bianco, crumble salato e coulis ai frutti rossi		Al pistacchio, al caffè e ai frutti rossi. Con savoiardi fatti da Noi	
1,3,7		1,3,7,8	
CANNOLINI SICILIANI FATTI IN CASA	8	SORBETTO	8
Num. 4 unità di cannolini mignon fatti in casa con ricotta dolce		Al piatto, chiedere al personale di Sala per conoscere i gusti disponibili	
1,3,7,8		1,3,7	
GELATO AL PISTACCHIO	8		
Al pistacchio di bronte, leggermente salato			
1,3,7,8			