



IL NOSTRO PERCORSO

DEGUSTAZIONE

Allergeni:

1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 10, 14

Un percorso degustazione a 5 portate che segue il flusso del mare: materie prime vive, tecniche precise, emozioni in continuo movimento.

€70 vini esclusi
solo per l'intero tavolo

ENTRÉE*

Gambero al vapore con frutta e la sua riduzione

PRIMO*

Rigatone con calamaretti e bottarga di Muggine con emulsione di erbe primaverili

DESSERT*

Dolce fresco del giorno su disponibilità della materia prima

ANTIPASTO*

Rollé di Orata con pomodorini confit e bouquet di asparagi

SECONDO*

"Rosa" di Branzino con Brulé di semolino



I NOSTRI ANTIPASTI

CRUDI **

Il mare nella sua forma più pura
Nessuna cottura, rispetto
assoluto per la materia prima.

^{1, 3}
OSTRICHE 6,00/cad
Krystale, Gillardeau

^{1,4,7}
CARPACCIO DI BRANZINO * 35
con caviale Beluga

^{1,4,7,10}
TARTARE DI TONNO * 24
con mango e salsa yogurt

^{1, 2, 4,7,14}
CRUDO MISTO DEL GIORNO* 40

^{1, 2, 4,7,14}
ALZATA IMPERIALE * 110
di crudità di pesce misto

^{1, 2, 3, 4, 5, 7,8,10}
CLUB SANDWICH GOURMET * 20
con crudità di scampi, foie gras,
riduzione di sauternes e fritto rossi

AGGIUNTA DI CAVIALE BELUGA 25

^{1,3,4,6,7,10}
BATTUTA DI CARNE 25
alla Piemontese

I NOSTRI ANTIPASTI

COTTI

Calore, cotture, texture e
consistenze incontrano il mare e
danno vita ad equilibri inaspettati.

^{1,4,7,9,10,14}
PIOVRA ALLA BRACE* 22
su lingotto di parmigiana di
melanzane, maionese di piovra alla
senape

^{1, 2, 7,9}
GAMBERONI * 18
Soutè in millefoglie con asparagi

¹⁴
CAPELUNGHE * 28
su disponibilità del pescato
giornaliero

^{1, 2,4,7,14}
CAPELANTE E CANESTRELLI * 20
cotti al forno

^{1, 2, 3,4,5,6,7,8,9,10,14}
ANTIPASTO MISTO DEL GIORNO * 29

^{1, 2, 7,9}
INSALATA DI ASTICE 30
servita tiepida con frutta fresca

^{1,9}
PROSCIUTTO CRUDO 20
*selezionato con giardiniera
fatta in casa*



I NOSTRI

PRIMI

RISOTTO DEL GIORNO* ^{2,4,7,9,14,12} 24 cad.
Per minimo due persone

SPAGHETTO ^{1,2,9,14} 24
Aglio, olio, peperoncino e vongole

PACCHERO* ^{1,2,4,7,9,10,14} 24
con piovra, pomodorini confit,
bottarga, olive taggiasche e pesto
al prezzemolo

TAGLIOLINO FATTE IN CASA* ^{dai a 10} 24
al nero di seppia, con tartare di
branzino, lime e pistacchio di Bronte
24

RAVIOLO RIPIENO* ^{1,2,3,4,7,8,9,10}
di gamberi e erbe di campo su
bisque di crostacei e crostini al lime

LINGUINETTE ALL'ASTICE* ^{1,2,4,7,9,12} 35 cad
con pomodorini, min. due persone
35

SPAGHIETTINO FINO FREDDO ^{1,2,4,6,3}
con emulsione di limone e caviale
beluga

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ^{1,2,4,6,37,9} 20
con battuta di Scottona e verdure
saltate di stagione

I NOSTRI

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO ^{4,14} nostrano 9/hg
allevato 6/hg
Alla brace, al forno, bollito,
al sale.

GRIGLIATA MISTA DI PESCE* ^{1,3,4,7,9,8,10,11} 40 cad
Per minimo due persone

TAGLIATA DI TONNO* ^{2,4,7} 30
alla griglia con patate, e verdure
grigliate

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ^{1,2,4,7} 32
Alla brace con patate
e verdure grigliate

GULASCH DI TONNO* ^{1,2,4,5,7,8,9} 28
con patate, olive e pomodorini

ASTICE ALLA CATALANA ^{1,2,4,5,7,9,10,14} 45 cad
con julienne di verdure crude,
min. due persone

TEMPURA DI GAMBERI* ^{2,3,10} 28 cad
con verdure, per minimo due persone

SCOTTONA NAZIONALE ^{1,7,9,10} 9/hg
Tagliata, filetto su
disponibilità del giorno



EXTRA E

BEVANDE

COPERTO	4,5	CAFFE CORRETTO	3
ACQUA 0,75	4	THE E TISANE	5
CALICE DI VINO FERMO ¹²	da 5 a 30	GRAPPE ¹²	da 5 a 10
CALICE METODO CHARMAT ¹²	da 4 a 8	AMARI E DIGESTIVI ¹²	da 4 a 7
CALICE METODO CLASSICO ¹²	da 8 a 40	RHUM ¹²	da 12 a 40
BIBITE IN BOTTIGLIA ¹	5	WHISKY ¹²	da 14 a 80
BIRRA IN BOTTIGLIA ¹	7	COGNAC E ARMAGNAC ¹²	da 14 a 50
CAFFE	2	VINI LIQUOROSI ¹²	da 6 a 50
		GIN TONIC E VODKA TONIC ¹²	da 8 a 22

È gradita la richiesta
del conto al tavolo.

LASCIA UNA RECENSIONE!

La vostra opinione è per noi
la cosa più importante.



ALLERGENI

Il personale di Sala sarà a disposizione per informazioni e chiarimenti sulla disponibilità dei prodotti del giorno nonché per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette.

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e derivati 3 Uova e derivati, 4. Pesce e derivati, 5. Arachidi e derivati, 6. Soia e derivati, 7. Latte e derivati, 8. Frutta con guscio, 9. Sedano e derivati, 10. Senape e derivati, 11. Sesamo e derivati, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi e derivati

Verranno serviti prodotti freschi e di stagione.
Ad esaurimento, potrebbero essere serviti prodotti congelati.

*

**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.