




































ANTIPASTI (freddi)

Fior di latte gr200	€ 5.00
Burrata gr400	€ 6.50
Selezione formaggi	€ 20.00
Crudo di Parma	€ 10.00
Capocollo di suino	€ 10.00
Crudità di ortaggi	€ 10.00

ANTIPASTI (caldi)













Tempura di gamberi alle mandorle con la sua salsa	   	€ 13.00
Cozze gratinate		€ 10.00
Polpo alla Luciana con crumble croccante alle erbe e soffice di patate	  	€ 16.00
Crocché di baccalà con peperone arrosto, cipolla caramellata e capperi disidratati	    	€ 16.00
Maialino con zucca, amaretti e caciocavallo podolico	   	€ 16.00
Bun con burgher di wagyu, pomodorino confit e fonduta di parmigiano	  	€ 18.00
Uovo poche con funghi, olive nere e rape	  	€ 16.00
Frittura di calamaretti spillo	    	€ 12.00
Tempura di ortaggi	  	€ 10.00
Pesce spada croccante ai sapori di Sicilia	   	€ 16.00

CRUDI
















secondo disponibilità

Carpaccio di pesce ❄️	€ 20.00
Tartare di pesce ❄️	€ 20.00
Tartare di scampi ❄️	€ 22.00
Tartare di gamberi rossi ❄️	€ 25.00
Crostacei in pinzimonio ❄️	€ 25.00
Acciughe del mar Cantabrico	€ 13.00
Crudo mare	€ 25.00
Caviale	€ 30.00
Ostriche speciali (quotazione del mercato)	
Lingotto di salmone	€ 25.00
Plateau royale (consigliato per due persone) ❄️	€ 120.00

PRIMI

Risotto tartare di gambero rosso e tartufo (minimo 2 porzioni)	 	€ 22.00
Linguina agli scampi		€ 18.00
Tagliolino all'astice		€ 25.00
Gnocchetto con tartar di scampi e 'nduja	 	€ 22.00
Tagliolino ai frutti di mare		€ 18.00
Fusillotto con ragù di tonno e katsuobushi	 	€ 20.00
Agnolotti di madama bianca con zucca, crumble di panco al finocchietto e fonduta di caciocavallo podolico	  	€ 18.00
Risotto con assoluto di gambero rosso e rape (minimo 2 porzioni)	 	€ 22.00





SECONDI

Astice lardellato e tartufo	 	€ 55.00
Frittura di calamari	   	€ 20.00
Tagliata di tonno (secondo disponibilità)		€ 20.00
Pesce spada whisky e pepe verde	    	€ 28.00
Astici e aragoste (quotazione del mercato)		
Pescato del giorno (quotazione del mercato)		
Filetto fondente con coulis di lamponi		€ 28.00
Petto di piccione, arancia tarocco e pavé di patate	 	€ 28.00
Costate (l'ettogrammo)		€ 5.50
Fiorentina (l'ettogrammo)		€ 7.00

CONTORNI

<i>Patate al forno</i>	€ 5.00
<i>Verdure saltate</i>	€ 6.00
<i>Verdure grigliate</i>	€ 6.00
<i>Insalata mista</i>	€ 6.00

FOCACCELLE GOURMET

<i>Focaccella pugliese</i>  (burrata, basilico e pomodorino)	€ 12.00
<i>Focaccella nature</i>	€ 8.00
<i>Focaccella parmigiana</i>  (mozzarella, melazana, parmigiano, basilico e pomodoro)	€ 16.00
<i>Focaccella "rape e alici"</i>  (crema di rape, stracciatella, acciughe del mar cantabrico, peperone crusco)	€ 16.00
<i>Focaccella 'nduja</i>  (pomodoro 'nduja, stracciatella e pancetta coppata)	€ 16.00

DESSERT

Tiramisù   	€ 8.00
Gelato affogato  	€ 8.00
Petit four    	€ 8.00
Tortino al cioccolato (gluten free, lattosio free) 	€ 7.00
Sorbetti del Casello75   	€ 7.00
Frutta mista	€ 8.00
Sfogliatella Santa Rosa "a modo nostro"   	€ 8.00
Brownie vaniglia, lampone e nocciola (gluten free)   	€ 8.00
Essenza al limone (gluten free)  	€ 8.00
Tartelletta al cacao con pralinato e chantilly al pistacchio    	€ 8.00

BEVANDE

Acqua Panna/ San Pellegrino	€ 3.00
Coca Cola/ Fanta	€ 3.00
Birra VIOLA (bionda o rossa) da 0.75cl	€ 15.00
Calice vino bianco	€ 6.00
Calice vino rosso	€ 6.00
Calice vino rosato	€ 6.00
Calice prosecco	€ 7.00
Calice franciacorta	€ 9.00
Calice champagne	€ 12.00

ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



1. Cereali contenenti glutine

(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e **prodotti derivati**, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- malto destrine a base di grano;
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.



3. Uova e prodotti a base di uova.

(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.



6. Soia e prodotti a base di soia tranne:

- olio e grasso di soia raffinato;
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

- latticello (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).



8. Frutta a guscio vale a dire:

- mandorle (*Amigdalus communis L.*), noccioline (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di diacagiu (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. Sedano e prodotti a base di sedano.



10. Senape e prodotti a base di senape.



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. Lupini e prodotti a base di lupini.



14. Molluschi e prodottia base di molluschi.



15. Congelati

Tutti i nostri sfilettati e tartar sono abbattuti a norma di legge.