

“...Rimarremo sempre gli stessi ragazzi, ma con le ali un po' più grandi...”



Nikita Sergeev,
23 Novembre 2021



COLAZIONE DI LAVORO

(disponibile solo a pranzo e solo nei giorni feriali)

5 portate
aperitivo finger food, antipasto,
primo/secondo a scelta vostra,
dessert, piccola pasticceria

45

Abbinamento

15

PERCORSO NIKITA

Aperitivo finger food

Insalata russa

Limoni di mare in zuppa fredda di triglie

Distillato di funghi, gambero rosso e mandorle

Asparagi e zabaione di anguilla affumicata

Spaghetto ai paccasassi e salvia, bottarga e cannolicchi

Capasanta e olivello spinoso

Sgombro, pistacchio e pomodoro marinato

Risotto all'aceto di Sherry, lumache in verde e patè di seppia

Cervo e cozze

Piccione fumè e uva di mare

Limone

Dessert

Piccola pasticceria

110

Abbinamento

50

PERCORSO NIKITA SMART

Aperitivo finger food

Insalata russa

5 portate estrapolate dal Percorso Nikita
a scelta dello Chef

Dessert

Piccola pasticceria

80

Abbinamento

40

PIATTI À LA CARTE

Trota Umbra in marinata moderna

20

Dentice crudo, anatra affumicata, fragole fermentate e in aspretto di rosa canina

20

Mazzancolle, salsa Bernese e quinoa fritta

20

Distillato freddo di funghi, gambero rosso e mandorle

20

Risotto all'aceto di Sherry, lumache in verde e patè di seppie

23

Spaghetto ai paccasassi e salvia, bottarga e cannolicchi

23

Fettuccella, salsa asiatica a base di granchi, gamberi rossi,
plancton e limone bruciato

25

Razza in pil pil, tè nero Lapsang e insalata aromatica

27

Astice al burro, ceci, pomodoro confit, limone e aglio nero

35

Tonno e ricciola maritati, fondo bruno di verdure e asparagi
(per 2 persone)

40

Trelatti

12

Carote in carpione, pompelmo, miele e frutto della passione

12

Pavlova

12

I prezzi dei menù sono già comprensivi di IVA.

Il nostro pesce è sottoposto ad abbattimento di temperatura secondo norma di legge.

In mancanza della materia prima fresca, verrà utilizzato il prodotto da noi lavorato e surgelato di pari qualità.

Informiamo che le nostre preparazioni potrebbero contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Crostacei e prodotti derivati; Uova e prodotti derivati; Pesce e prodotti derivati;

Soia e prodotti derivati; Latte e prodotti derivati, incluso lattosio; Frutta a guscio e prodotti derivati; Sedano e prodotti derivati;

Senape e prodotti derivati; Semi di sesamo e prodotti derivati; Anidride solforosa e solfiti;

Lupini e prodotti derivati; Molluschi e prodotti derivati.

Tutti i nostri menù devono essere uguali per tutti i commensali del tavolo e non sono divisibili.