

## CONFRONTO CON IL TERRITORIO

MENU DEL DECENNALE

Aperitivo della casa

‘13 Scampi, peperoni rossi e caprino

‘20 Orata, primizie e nage di prezzemolo

‘21 Spaghetti ai paccasassi e salvia, bottarga e cannolicchi

‘23 Rana pescatrice confit in verde

‘14 Visciole, mandorla e dragoncello

Piccola pasticceria

80

Abbinamento

40

*Il menu deve essere uguale per tutti i commensali del tavolo e non è divisibile*

---

Qualora doveste gradire mangiare à la carte potete scegliere le singole pietanze da entrambi i nostri menu componendo così un vostro percorso personalizzato di un minimo di 3 portate a persona.  
Costo delle portate salate è di 25 €.  
Costo dei dessert è di 15 €.

Servizio 5 €

Caffè 4 €

Acqua 4 €

## PERCORSO NIKITA

MENU DEL DECENNALE

Grande aperitivo della casa

‘17 Ostrica poché, caviale e pomodoro verde

‘23 Sedano rapa, mazzancolle e salsa Tom Kha Gai

‘22 Triglia in zuppa fredda di triglia

‘20 Tortelli à *la minute* di ricotta, ruta

‘18 Capasanta alla Rossini

‘14 Trippe di rana pescatrice e lumache di vigna in insalata

‘16 Linguine ai cipollotti e peperoni cruschi

‘23 Agnello, whisky e coriandolo

*oppure*

‘19 Ricciola al Vin Jaune

‘15 Soffritto all’italiana

‘21 Albicocca, tagete e curry

*oppure*

‘16 Trelatti

Piccola Pasticceria

120

Abbinamento

60

*In aggiunta al menu*

‘13 Risotto verde al cardamomo e seppie

30

*Il menu deve essere uguale per tutti i commensali del tavolo e non è divisibile*

## PERCORSO NIKITA SMART

MENU DEL DECENNALE

Grande aperitivo della casa

5 portate estrapolate dal Percorso Nikita

a scelta dello Chef comprensive di un dessert

Piccola pasticceria

85

Abbinamento

40

*Il menu deve essere uguale per tutti i commensali del tavolo e non è divisibile*

*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 ittica 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.*

## OLTRE IL MARE...

SERVITO SOLO PREVIA PRENOTAZIONE

Aperitivo della casa

Cervo crudo al ginepro e porcini,  
albicocca alla brace

Animella di vitello, ruta e noci crude, passion fruit

Risotto all’aceto di Sherry,  
ribes e salvia, ragù di cortile

Fusillo all’Idromele,  
cannella e Asiago stravecchio

Filetto di manzo, pepe di Timut e limone,  
tè Lapsang Souchong

Dessert

Piccola pasticceria

85

Abbinamento

45

*Il menu deve essere uguale per tutti i commensali del tavolo e non è divisibile*