

CONFRONTO CON IL TERRITORIO

	Aperitivo di casa
'20	Mazzancolle, salsa bernese e tartufo nero
'22	Sgombro e curry verde al cetriolo
'22	Tortelli di lenticchie, trota e levistico
'17	Baccalà, indivia brasata e salsa alla birra
'22	Mela cotogna, riesling e bergamotto

Piccola pasticceria

70

Abbinamento

35

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

PERCORSO NIKITA

	Grande aperitivo di casa
'22	Ostrica poché, semi di girasole, caviale e fico
'17	Indivia brasata e zabaione di anguilla affumicata
'22	Triglia in zuppa fredda di triglia
'21	Spaghetti ai paccasassi e salvia, bottarga e cannolicchi
'19	Ricciola tiepida in agrodolce e pomodori estivi in marinata
'18	Riso, brodo di manzo, ricci di mare e alga kombu
'22	Consommé di sgombro alla brace e geranio odoroso
'20	Rombo, suo fondo ai porcini e rape bianche
'22	Chawanmushi di avocado e pompelmo
'22	Cachi, Lapsang Souchong, cioccolato e Whisky

oppure

'16 Trelatti

Piccola pasticceria

115

Abbinamento

60

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

PERCORSO NIKITA SMART

Grande aperitivo di casa

*5 portate estrapolate dal Percorso Nikita
a scelta dello Chef comprensivi 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.*

Qualora doveste gradire mangiare *à la carte*
potete scegliere le singole pietanze da entrambi i nostri menu
componendo così un vostro percorso personalizzato.

Costo delle portate salate è di 25 €.

Costo dei dessert è di 15 €.

Servizio 5 €

Caffè 4 €

Acqua 4 €