



PER COMINCIARE



Selezione di pesce crudo 
scampi, gamberi rossi, branzino calamari cacciaroli


(1, 2, 4, 6, 14)

40

Tartare di tonno rosso 
puntarelle e maionese di capperi


(1, 3, 4, 6)

32

Tartare di manzo – *Selezione Damini* 
fonduta leggera di Parmigiano Reggiano 30 mesi e tartufo nero



(3, 7, 10)

28

Spuma di zucca 
con “false secole” di manzo

(7)

24


Verza affumicata arrostita 
crema di topinambur e chips di ortaggi

(9)

20

PRIMA PORTATA



Vellutata di patate 
gallinella di mare appena scottata e radicchio di Treviso

(4, 9)

28

Spaghetti di Gragnano
acciughe del Mar Cantabrico burro aromatizzato al limone e bottarga di muggine

(1, 4, 7, 9)

30

Ravioli di agnello
salsa leggera allo zafferano e nocciole tostate


(1, 3, 7, 8, 9)

30

Gnocchetti di patate al radicchio
zucca, funghi di bosco e fonduta leggera di Parmigiano Reggiano 30 mesi

(1, 3, 7)

28

Mezzi paccheri di Gragnano 
ragù di verdure, mousse di barbabietola chips di cavolo nero

(1, 9)

24


SECONDA PORTATA



Filetto di Rombo in tempura
salsa al pepe verde e ortaggi di stagione informati


(1, 4, 7, 9)

42

Costina di Patanegra senz'osso 
erbette saltate e radicchio tardivo di Treviso al vino rosso



(7, 9, 12)

40

Rib eye di Sorana 
indivia arrostita e patate al forno

(7, 9)

42

Parmigiana vegana di melanzane  

(9)

28

DESSERT



Popcorn in due consistenze
crumble di arachidi alla vaniglia
salsa al caramello salato

(1, 5, 7, 8)

18

Millefoglie
crema chantilly e frutti di bosco



(1, 3, 7)

18

Mousse al cioccolato bianco
lamponi e crumble di noce pecan




(1, 7, 8)

18

Insalata di frutta  
con sorbetto di frutta di stagione

15

- 1 Glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

-  Piatto vegano
-  Senza lattosio
-  Senza glutine

In quanto Azienda socialmente responsabile, siamo lieti di supportare con le nostre scelte la gestione sostenibile della pesca ed i prodotti di origine biologica e di provenienza locale.

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti, causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete. Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011

Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.

 
@palazzinagrassi

