



## PER COMINCIARE



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

(1, 2, 4, 6, 14)

40

Tartare di tonno rosso   
avocado e maionese al lime


(1, 3, 4, 6)

32

Carpaccio di manzo   
fonduta leggera di Parmigiano Reggiano 30 mesi e asparagi marinati


(3, 7, 10)

30

Spuma di patate   
con ragù bianco e spugnone

(7, 9, 12)

26


Humus di ceci al basilico   
verdure croccanti e chips di ortaggi

(9)

24

## PRIMA PORTATA



Crema di piselli aromatizzata alla menta   
asparagi, bruscandoli e grano saraceno croccante

(9)

28

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

(1, 4, 7, 9)

30

Ravioli di faraona  
salsa leggera allo zafferano e nocciole tostate

(1, 3, 7, 8, 9)

30

Tagliolini di erbe spontanee all'uovo  
crema di fave e pecorino

(1, 3, 7, 9)

28


## SECONDA PORTATA



Filetto di Rombo in tempura  
salsa al pepe verde ed erbe spontanee


(1, 4, 7, 9)

42

Burger di sogliola alla mugnaia   
spinacetti e soffice di patate


(4, 7, 9, 12)

42

Costina di Patanegra senz'osso   
erbe saltate e carote glassate



(7, 9, 10, 12)

40

Filetto di Sorana   
asparagi saltati e patate al forno

(7, 9)

48

Parmigiana vegana di melanzane  

(9)

30

## DESSERT



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

(1, 5, 7, 8)

16

Millefoglie  
crema chantilly e frutti di bosco



(1, 3, 7)

16

Pistacchio in tre modi

(1, 3, 7, 8)

16

Torta di grano saraceno    
coulis di lamponi, fragole e sorbetto di mandorla

(8)

16




Insalata di frutta  
sorbetto di stagione

14

Coperto

8

- 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

