ENOTECALATORRE

FIUME

MENU DINNER

MENU DEGUSTAZIONE

Il nostro percorso degustazione

Quattro portate a scelta dello chef
(Bevande escluse)

Our tasting menù
A four courses menu curated by the Chef
(Drinks not included)

€75,00

Costo del servizio *Service* **€ 3**

ANTIPASTI

Crudo di ricciola, dashi di shitake, semi di zucca e basilico greco — **€ 24**
Raw amberjack, shiitake dashi, pumpkin seeds and Greek basil

Polpo, mandarino, bottarga e scarola riccia — **€ 24**
Warm salad of squid, agretti and zucchini flowers in tempura

Carpaccio di manzo, pizza, fichi e noci — **€ 22**
Beef carpaccio, pizza, figs and walnuts

Vitella al panko, cavolo marinato, mela verde e senape rossa — **€ 22**
Veal with panko, pickled cabbage, green apple and red mustard

Baby lattuga arrosto, panure alle mandorle ed erbe aromatiche, salsa di mandorle e polvere di limone nero — **€ 18**
Roasted baby lettuce, almond and herb crumb, almond sauce and black lemon powder

PRIMI

Spaghettoni alle vongole — **€ 26**
Spaghetti with clams

Fusillone alla Luciana, canocchie, pomodorini arrosto, finocchietto marino — **€ 26**
Luciana-style fusilloni, mantis shrimp, roasted cherry tomatoes and sea fennel

Risotto alla zucca, speck d'anatra, arancia e maggiorana — **€ 22**
Pumpkin risotto, duck speck, orange and marjoram

Ravioli d'agnello, il suo fondo ristretto, broccolo siciliano e formaggio Comtè — **€ 22**
Lamb ravioli, reduced lamb jus, Sicilian broccoli and Comté cheese

Vesuvio ai 5 pomodori — **€ 18**
Vesuvio pasta with five varieties of tomato

SECONDI

Triglia, cavolfiore, salsa maltese e polvere di capperi — **€ 30**
Red mullet, cauliflower, Maltese sauce and caper powder

Calamaro, cozze, crema di patate affumicate, zucchine alla scapece e limone — **€30**
Squid, mussels, smoked potato cream, zucchine alla scapece and lemon

Filetto di maialino, beurre blanc alla nduja e finocchio brasato all'aceto balsamico bianco — **€ 28**
Suckling pig fillet, 'nduja beurre blanc and fennel braised in white balsamic vinegar

Faraona, salsa Perigeaux, millefoglie di sedano rapa e cerfoglio — **€28**
Guinea fowl, Périgueux sauce, celeriac mille-feuille and chervil

Uovo pochè, blu del Monviso, pere e nocciole — **€ 16**
Poached egg, Monviso blue cheese, pearsand hazelnuts

DESSERT

Trittico di maritozzi **€ 12**
Trio of "Maritozzi": a classic sweet pastry filled with whipped cream

Panna cotta, cachi, pepe Timut e mandorle **€ 15**
Panna cotta, persimmons, Timut pepper and almonds

Cioccolato fondente, Porto, lamponi e fava Tonka **€ 15**
Dark chocolate, Port, raspberries and tonka bean

Bombette con crema al pistacchio, crema pasticcera e cioccolato **€ 9**
Mini krapfen served with chocolate, custard and pistacchio

Tagliata di frutta **€ 10**
Fresh fruit platetter

PER LA NOSTRA CARTA DEI VINI E DELLE BEVANDE CONSULTARE IL QR CODE

Per la presenza di sostanze contenenti allergeni rivolgersi al personale di sala.
**Il prodotto contrassegnato con un asterisco potrebbe essere surgelato.*
For further information on dishes that could contain allergens please speak directly with our dining room staff.
**The products with asterisks could be frozen.*