

ANTIPASTI

- Crudo di mare
(Gambero rosso di Mazara € 7/pz - Ostrica Gillardeau € 7/pz)
Insalata tiepida di mare € 23
Baccalà in umido a modo nostro € 20
Sfera di gambero rosso, stracciatella di bufala, gazpacho di arancia e olio alla menta € 23
Battuta al coltello di fassona piemontese "Cazzamali" € 20
Uovo poché, crema di patate, cime di rapa e tartufo nero € 19
Bignè di cacao alla mousse d'anatra e spuma di porcini € 21

PRIMI PIATTI

- Mezzo paccheri allo stracotto di manzo al Valpolicella e Monte Veronese € 19
Gnocchi di barbabietola, fonduta di Taleggio e tartufo Scorzone € 19
Tortello ripieno al luccio, su crema di zabaione di alici e polvere di cappero € 21
Spaghetti al baccalà, pane insaporito e noci € 20
Tagliolini di pasta fresca all'aragosta € 32
Tortellini di Taleggio, burro fuso e salvia € 19

SECONDI PIATTI

- Filetto di baccalà, crema di peperone verde e cipollotto al limone € 23
Branzino alla brace € 26
Anguilla laccata con polenta grigliata € 24.5
Astice intero alla catalana € 44
Filetto di manzo, salsa all'Amarone con erbe di stagione € 35
Costata di Scottone alla brace € 33
Petto d'anatra, mele caramellate al pepe Sichuan e catalogna € 29

CONTORNI

- Misticanza € 8
Patate al forno € 8
Funghi di stagione saltati al peperoncino € 8
Cime di rapa e peperone crusco saltati € 8
Radicchio tardivo in agrodolce con pinoli e uvetta € 8

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.
Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

Coperto - Gedeck - Cover charge € 3.5



Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT