



Menù del Pranzo

Menù proposto verbalmente solo a pranzo, per tutto il tavolo.
Comprende 2 portate e dolce.

€ 50,00

(Bevande e servizio esclusi)

Aperitivi

Metodo Classico	da € 8,00 a € 13,00
Champagne	da € 11,00 a € 20,00

Bevande

Acqua Minerale	€ 4,00
Caffè	€ 4,00

..... Coperto **€ 7,00**

I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere alimenti, tracce di essi, o coadiuvanti che rientrano nella lista delle sostanze da considerare “allergeni”, o provenire da materie prime o semilavorati decongelati.

Qualora interessati, vi invitiamo a chiedere informazioni in merito, al personale di sala.



Sapori di pesce appena pescato, materie prime di qualità e leggeri profumi mediterranei, introducono piatti originali dal gusto pulito e abbinamenti raffinati.

Il mare, nel cuore di Verona:
benvenuti Al Capitan della Cittadella.



Degustazione

“DI - ENNE - A”

È il percorso di cinque portate
con il quale intendiamo la cucina di mare a tutto tondo.

Il Crudino

Halibut e Cavolfiore con Gel di Rape Rosse e Consommé di Pesci Affumicati

Agnoli di Buzzonaglia, Emulsione di Ricci di Mare, Tartufo Nero e Nocciole

Piccolo Fritto di Paranza alla Salvia e Maionese al Wasabi

Tartufo... Quasi Affogato

€ 95,00

Il menu è proposto esclusivamente per tutto il tavolo.
(bevande e servizio esclusi)

Con il menù degustazione proponiamo un abbinamento vini
in accompagnamento alle cinque portate.

€ 70,00



Alla Carta

(è richiesta l'ordinazione minima di due piatti salati per persona)

Antipasti

Il Crudino	€ 39,00
Scampi Crudi (al Kg)	€ 80,00
Gamberi Rossi Crudi (al Kg)	€ 110,00
Ostriche Special n. 3 (cadauna)	€ 6,00
Ostriche Special n. 2 (cadauna)	€ 7,00

L'Insalata di Mare	€ 40,00
La Granseola alla Veneziana	€ 23,00
Mantecato di Baccalà con Radicchio Rosso, Champignon e Cialda allo Zafferano	€ 20,00
Seppioline Arrosto su Crema di Patate e Porri, e Peperone Crusco	€ 21,00
Tiepido di Ricciola con Sedano Rapa, Ostrica ed Emulsione di Molluschi	€ 25,00
Sgombro Affumicato con Insalata di Puntarelle, Mele e Maionese al Wasabi	€ 19,00

Primi Piatti

Cacciucco alla Livornese	€ 28,00
Il Mio Scoglio e... Spaghetti	€ 34,00
Risotto ai Molluschi e Cicoria con Lime e Crumble al Pepe di Sarawak (minimo per due persone)	€ 22,00
Fusilli di Mupa e Aringa con Capperi ed Emulsione di Erbe Amare	€ 21,00
Agnoli di Buzzonaglia, Emulsione di Ricci di Mare, Tartufo Nero e Nocciole	€ 26,00
Tonnarelli Integrali al Torchio con Ragù di Crostacei, Pesto alla Menta e Pecorino di Fossa	€ 25,00



Secondi Piatti

Il Cappon Magro	€ 38,00
Pesci Interi	secondo mercato
La Grigliata del Mercato	€ 33,00
Halibut e Cavolfiore con Gel di Rape Rosse e Consommé di Pesci Affumicati	€ 29,00
Ricciola, Porro e Cozze con Ristretto di Bouillabaisse	€ 30,00
Lo Spada Grigliato con Zucca, Carciofo al Tartufo e Bisque di Scampi alla Maggiorana	€ 36,00

I Fritti

Frittura del Mercato	€ 27,00
Fritto di Gambero e Triglia alla Salvia, con Maionese al Wasabi	€ 25,00
Selezione di Formaggi	€ 18,00

I Dolci

Gelato della Casa	€ 11,00
Il Mascarpone e Caffè	€ 10,00
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 11,00
Bavarese allo Zafferano e Mandorla, Cuore Tropicale e sentore di Liquirizia	€ 12,00
Tortino di Carote e Grano Saraceno con Mousse al Cioccolato Bianco e Arancia	€ 12,00
Tartufo... Quasi Affogato	€ 12,00