Menù del Pranzo

Dal martedì al venerdì.
Menù proposto verbalmente solo a pranzo, per tutto il tavolo.
Comprende due 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.

Al Capitan della Cittadella: il mare, nel cuore di Verona.
Benvenuti.

Menu Degustazione

OLTRE LE RIVE

Un percorso dove mare e terra s'incontrano elegantemente per travolgere il palato.

Composizione di Crudo ai Frutti di Mare e Caviale

Seppie e Cappuccetti in umido con Crema di Patate al Limone e Fagiolini al Basilico

Fregola Sarda mantecata ai Peperoni Corno e Crudo di Crostacei

Frittura di Paranza e Zucchine con Maionese allo Yuzu

Rana Pescatrice tonnata con Calamaro all'ortolana e Ristretto di Crostacei alla Salvia

La Rosa di Eva… dedicato a mia sorella

€ 110,00

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

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

€ 85,00

Alla Carta

È richiesta l'ordinazione minima di due piatti salati per persona.

Antipasti

Il Crudino	**€ 40,00**
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**
Vapore di Crostacei alla Catalana	**€ 42,00**
La Granseola alla Veneziana	**€ 25,00**
Seppie e Cappuccetti in umido con Crema di Patate al Limone e Fagliolini al Basilico	**€ 23,00**
Polpo arrostito affumicato col suo Guazzetto e Sedano croccante	**€ 24,00**
Sgombro arrostito con Zuppetta di Burrata e Insalatina di stagione	**€ 23,00**
Tonno & Company	**€ 27,00**

Primi Piatti

Cacciucco alla Livornese	**€ 31,00**
Il Mio Scoglio... e Spaghetti	**€ 34,00**
Risotto Aglio Olio Peperoncino e Branzino con Bottarga di Muggine *(minimo per due persone)*	**€ 24,00**
Ravioli di Melanzane e Dentice in omaggio alla Parmigiana	**€ 23,00**
Gigli al torchio con Zotoli, Piselli e Pesto al basilico	**€ 24,00**
Fregola Sarda mantecata ai Peperoni Corno e Crudo di Crostacei	**€ 26,00**

Secondi Piatti

Il Cappon Magro	**€ 40,00**
Pesci interi	**secondo mercato**
La Grigliata del Mercato	**€ 35,00**
Trancio di Spada Rosa con carota al BBQ, Bouquet di crescione, Katsuobushi e Brudèt ai Lupini	**€ 32,00**
Rana Pescatrice tonnata con Calamaro all'ortolana e Ristretto di Crostacei alla Salvia	**€ 32,00**
Trancio di Dentice con Porro fondente, Gremolada di Ostriche e Cozze, Insalata di Rucola	**€ 36,00**

I Fritti

Frittura del Mercato	**€ 30,00**
Frittura di Paranza e Zucchine con Maionese di soia e Yuzu	**€ 28,00**
Selezione di Formaggi	**€ 18,00**

I Dolci

Il Mascarpone e Caffè	**€ 10,00**
Gelato della Casa alla Nocciola con Salsa Borsci	**€ 11,00**
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	**€ 11,00**
Coppa di Ricotta con Cedro e Amarene canditi	**€ 12,00**
Mousse allo Yogurt e Rosmarino con cuore di Fichi, Mandorle caramellate e Salsa al Cioccolato e Rum	**€ 14,00**
La Rosa di EVA... dedicato a mia sorella	**€ 14,00**