

CRUDITE' DI PESCE

Selezione di ostriche 6 pz. ⁽¹⁴⁾
48
 (Lambert, Tsarskaya, Krystale, Fine de Claire, Gillardeau)

Selezione in base alla disponibilità di mercato

Tris di carpacci:
 gambero rosso con tartufo e burrata,
 seppia con basilico e pinoli,
 scampi con caviale Osietra ^(2,4,7,8,14)
64

Grand plateau:
 tartare di gambero rosso e ricciola,
 assoluto di calamaro all'aneto,
 ostrica farcita con gambero rosso e caviale,
 carpaccio di gambero viola e tagliatella di seppia agli agrumi,
 sashimi di rombo chiodato affumicato *homemade* ^(2,4,14)
84

Sashimi di Lobster Western Rock Premium Shellfish,
 crema di topinambur, zenzero, cedro e mandorle salate ^(2,4,7,8,14)
46

Selezioni di caviali Calvisius 10 gr.*

“Tradition”:
 - Prestige 32
 - Royal 44
 - Elite 75
 - Selezione completa (30 gr.)

138

“Osietra”:
 - Classic 38
 - Royal 58
 - Imperial 84
 - Selezione completa (30 gr.)

160

Caviale Beluga

100

**I caviali sono serviti con blinis, burro di Normandia e panna acida* ^(1,2,3,4 7,12,14)

À LA CARTE

TEMPO DI TARTUFO

Doppio tuorlo al tegamino con tartufo bianco pregiato ^(3,7)	42
Tartare di Wagyu Japan Kobe, nocciole piemontesi al tartufo bianco, crostini al BBQ, tartufo bianco pregiato ^(1,3,7,8)	78
Tagliolini cotti nel brodo di cappone, tartufo bianco pregiato ^(1,3,7)	52
Spaghettoni di Gragnano, crema di zafferano al tartufo, tartufo bianco pregiato ^(1,3,7)	64
Filetto di Bovino Heritage Angus Canada, tartufo bianco pregiato ⁽⁷⁾	72

ANTIPASTI

½ Lobster Western Rock Premium Shellfish al burro thermidor ^(2,4,7,12)	54
Tartare di fassona piemontese, capperi di Pantelleria, acciughe del Mar Cantabrico, cipolla caramellata, tuorlo d'uovo marinato e pan brioche <i>homemade</i> ^(1,3,4,7,8)	44
Carabineros 160 gr., aglio olio e peperoncino, crostini ⁽²⁾	46/cad.

PRIMI

Spaghettoni di Gragnano al King Crab ^(1,2,4,7,14)	78
Risotto Vialone Nano Riserva invecchiato al cacio e pepe, duetto di gamberi rossi di Mazara del Vallo, ginepro ^(2,7)	48
Ravioli al Wagyu Japan Kobe e tartare di scampi ^(1,2,3,7)	46
Paccheri con ½ Lobster Western Rock Premium Shellfish ^(1,2,4,7,14)	52

DALLA GRIGLIA

Controfiletto di Wagyu Japan Kobe ^(7,8)	35/etto
Filetto di bovino Black Angus Irlanda ^(7,8)	44
Filetto di Pagro rosa alla plancha e finito al BBQ con vellutata di topinambur, bronnoise di verdure ⁽⁴⁾	46

Tutti i secondi verranno serviti con contorni di stagione e patate

Pepita buffet	55
---------------------	----

FISCH CRUDITE'

Austern Selection 6 Stücke ⁽¹⁴⁾
.....48
(Lambert, Tsarskaya, Krystale, Fine de Claire, Gillardeau)

Auswahl nach Marktverfügbarkeit

Carpaccio tris:
Garnelen mit Trüffel und Burrata,
Tintenfisch mit Basilikum und Pinienkernen,
Scampi mit Osietra-Kaviar ^(2,4,7,8,14)
.....64

Grand plateau:
Bernsteinmakrele und Garnelen-Tartar,
Julienne aus rohen Tintenfischen mit Dill,
gefüllte Auster mit Garnelen und Kaviar,
Garnelen-Carpaccio und Tintenfisch-Tagliatelle mit Zitrusauce,
hausgemachtes geräuchertes Steinbutt-Sashimi ^(2,4,14)
.....84

Sashimi vom Western Rock Premium Shellfish Hummer,
Topinamburcreme, Ingwer, Zedrat, gesalzene Mandeln ^(2,4,7,8,14)
.....46

Calvisius-Kaviar-Selection 10 gr.*

“Tradition”:
- Prestige 32
- Royal 44
- Elite 75
- Komplette Auswahl (30 gr.)
.....138

“Osietra”:
- Classic 38
- Royal 58
- Imperial 84
- Komplette Auswahl (30 gr.)
.....160

Beluga-Kaviar
.....100

PE
PI
TA


** Der Kaviar wird mit Blinis, Butter aus der Normandie
und saurer Sahne serviert ^(1,2,3,4 7,12,14)*

À LA CARTE

TRÜFFEL ZEIT

Spiegeleier mit weißem Trüffel ^(3,7)	42
Wagyu Japan Kobe Tatar, piemontesische Haselnüsse, BBQ-Croutons, weißer Trüffel ^(1,3,7,8)	78
Tagliolini in der Kapaunbrühe gekocht, weißer Trüffel ^(1,3,7)	52
Spaghettoni di Gragnano, Safrancreme mit Trüffel, weißer Trüffel ^(1,3,7)	64
Heritage Angus Canada Rinderfilet, weißer Trüffel ⁽⁷⁾	72

ANTIPASTI

½ Western Rock Premium Shellfish Hummer mit Thermidor-Butter ^(2,4,7,12)	54
Piemontesisches Fassona-Tartar, Pantelleria-Kapern, Kantabrische Sardellen, karamellisierte Zwiebeln, mariniertes Eigelb und hausgemachtes Briochebrot ^(1,3,4,7,8)	44
Carabineros 160 gr., Knoblauch, Öl und Chili, Croutons ⁽²⁾	46/St.

PRIMI

Spaghettoni di Gragnano mit King Crab ^(1,2,4,7,14)	78
Risotto Vialone Nano Riserva invecchiato cacio e pepe, Duett von roten Garnelen aus Mazara del Vallo, Wacholder ^(2,7)	48
Ravioli mit Wagyu Japan Kobe mit Scampi-Tartar ^(1,2,3,7)	46
Paccheri mit ½ Western Rock Premium Shellfish Hummer ^(1,2,4,7,14)	52

VOM GRILL

Rumpsteak Wagyu Japan Kobe ^(7,8)	35/Ha
Irishes Black Angus Rinderfilet ^(7,8)	44
Filet von Pagro rosa vom Grill, Topinambur-Velouté, Gemüse-Brunoise ⁽⁴⁾	46

Alle zweiten Gänge werden mit Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert

Pepita Buffet	55
---------------------	----

FISH CRUDITE'

Oysters' selection 6 pcs ⁽¹⁴⁾

.....48

(Lambert, Tsarskaya, Krystale, Fine de Claire, Gillardeau)

Selection based on market availability

Carpaccio tris:

prawns with truffle and burrata,

cuttlefish with basil and pine nuts,

scampi with Osietra caviar ^(2,4,7,8,14)

.....64

Grand plateau:

amberjack and prawn tartare,

julienne of raw calamaries with dill,

stuffed oyster with prawns and caviar,

prawns' carpaccio and cuttlefish tagliatelle with citrus sauce,

homemade smoked turbot sashimi ^(2,4,14)

.....84

Sashimi of Western Rock Premium Shellfish Lobster,

Jerusalem artichoke cream, ginger, citron, salted almonds ^(2,4,7,8,14)

..... 46

Calvisius caviar selections 10 gr.*

“Tradition”:

- Prestige 32

- Royal 44

- Elite 75

- Complete selection (30 gr.)

.....138

“Osietra”:

- Classic 38

- Royal 58

- Imperial 84

- Complete selection (30 gr.)

.....160



Beluga Caviar

.....
.....100

* *Caviars are served with blinis, Normandy butter and sour cream* (1,2,3,4 7,12,14)

À LA CARTE

TRUFFLE TIME

Double egg yolk cooked in a pan with fine white truffle ^(3,7)	42
Wagyu Japan Kobe tartare, Piedmont hazelnuts with white truffle, BBQ croutons and fine white truffle ^(1,3,7,8)	78
Tagliolini cooked in capon broth, fine white truffle ^(1,3,7)	52
Spaghettoni di Gragnano, saffron cream with truffle, and fine white truffle ^(1,3,7)	64
Heritage Angus Canada beef fillet, fine white truffle ⁽⁷⁾	72

STARTERS

½ Western Rock Premium Shellfish Lobster with thermidor butter ^(2,4,7,12)	54
Piedmontese Fassona tartare, Pantelleria capers, Cantabrian anchovies, caramelized onion, marinated egg yolk, homemade brioche bread ^(1,3,4,7,8)	44
Carabineros 160 gr., garlic oil and chili, croutons ⁽²⁾	46/each

FIRST COURSES

Spaghettoni di Gragnano with King Crab ^(1,2,4,7,14)	78
Risotto Vialone Nano Riserva invecchiato with cacio e pepe, duets of red prawns from Mazara del Vallo, juniper ^(2,7)	48
Wagyu Japan Kobe ravioli and scampi tartare ^(1,2,3,7)	46
Paccheri with ½ Western Rock Premium Shellfish Lobster ^(1,2,4,7,14)	52

FROM GRILL

Wagyu Japan Kobe sirloin ^(7,8)	35/hg
Irish Black Angus beef fillet ^(7,8)	44
Grilled pink sea bream fillet finished on the BBQ, with Jerusalem artichoke velouté, vegetable brunoise ⁽⁴⁾	46

All second courses will be served with seasoned garnish and potatoes

Pepita buffet	55
---------------------	----

CRUDITE' DE POISSON

Sélection d'huîtres 6 pièces ⁽¹⁴⁾
48
 (Lambert, Tsarskaya, Krystale, Fine de Claire, Gillardeau)

Sélection en fonction de la disponibilité sur le marché

Tris de carpaccio:
 crevettes à la truffe et burrata,
 seiche au basilic et pignons de pin,
 langoustines au caviar Osietra ^(2,4,7,8,14)
64

Grand plateau:
 tartare de sériole et crevettes,
 julienne de calmars crus à l'aneth,
 huître farcie aux crevettes et caviar,
 carpaccio de crevettes et tagliatelles de seiche à la sauce aux agrumes,
 sashimi de turbot fumé ^(2,4,14)
84

Sashimi de Homard Western Rock Premium Shellfish,
 crème de topinambour, gingembre, cédrat, amandes salées ^(2,4,7,8,14)
 46

Sélections de caviar Calvisius 10 gr.*

“Tradition”:
 - Prestige 32
 - Royal 44
 - Elite 75
 - Sélection complète (30 gr.)

138

“Osietra”:
 - Classic 38
 - Royal 58
 - Imperial 84
 - Sélection complète (30 gr.)

160

Caviar Beluga

100

PE
PI
TA


** Les caviars sont servis avec des blinis, du beurre normand
et de la crème fraîche* ^(1,2,3,4 7,12,14)

À LA CARTE

LE TEMPS DE LA TRUFFE

Double jaune d'œuf au plat avec truffe blanche ^(3,7)	42
Tartare de Wagyu Japon Kobe, noisettes du Piémont à la truffe blanche, croutons au BBQ, truffe blanche ^(1,3,7,8)	78
Tagliolini cuits dans un bouillon de chapon, truffe blanche ^(1,3,7)	52
Spaghettoni di Gragnano, crème de safran à la truffe et truffe blanche ^(1,3,7)	64
Filet de bœuf Heritage Angus Canada, truffe blanche ⁽⁷⁾	72

ANTIPASTI

½ Homard Western Rock Premium Shellfish au beurre thermidor ^(2,4,7,12)	54
Tartare de Fassona piémontaise, câpres de Pantelleria, anchois de Cantabrie, oignon caramélisé jaune d'œuf mariné, pain brioché fait maison ^(1,3,4,7,8)	44
Carabineros 160 gr., ail, huile et piment, croutons ⁽²⁾	46/pièce

PRIMI

Spaghettone di Gragnano avec King Crab ^(1,2,4,7,14)	78
Risotto Vialone Nano Riserva invecchiato au cacio e pepe, duo de crevettes rouges de Mazara del Vallo, genièvre ^(2,7)	48
Raviolis de Wagyu Japan Kobe et tartare de langoustines ^(1,2,3,7)	46
Paccheri avec ½ Homard Western Rock Premium Shellfish ^(1,2,4,7,14)	52

DE LA GRILL

Contre-filet de Wagyu Japan Kobe ^(7,8)	35/hg
Filet de bœuf Black Angus Irlande ^(7,8)	44
Filet de dorade rose à la plancha et fini au BBQ avec velouté de topinambour, brunoise de légumes ⁽⁴⁾	46

Tous les seconds plats seront servis avec garniture assaisonnée et pommes de terre

Buffet Pepita	55
---------------------	----