

AI SERBELLONI

MENÙ

Ana, Massimo e lo staff vi danno il benvenuto

AI SERBELLONI

MENÙ DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI

SALMONE GRAVLAX ALLA BARBABIETOLA

burrata, pasta kataifi
3, 5, 9

GAMBERETTI AL BRANDY

crema di ceci
8, 13

CREMA DI MELANZANE

pane guttiau, cipolla rossa caramellata
9, 13, 14

PRIMI PIATTI

PACCHERI ARTIGIANALI

gamberetti, beurre blanc e lime
3, 8, 9 *

SECONDI PIATTI

SPIGOLA CROCCANTE

salsa tonnata e teriyaki, finocchi e arance
2, 5, 7, 9, 14 *

DOLCE

MINI CROSTATINA

crema pasticcera, frutta fresca
3, 9, 14

menù degustazione € 55.00 per pax. realizzato per l'intero tavolo

menù degustazione € 65.00 per pax. realizzato per l'intero tavolo

bottiglia di vino ogni 2 pax.

Blanc de blancs millesimato extra dry - Zimor
Grillo Terre Siciliane DOC bio - Colomba bianca

AI SERBELLONI

LO CHEF CONSIGLIA

IL NOSTRO PLATEAU DI PESCE CRUDO E COTTO

a pax 40.00

(ostrica, gambero blu, scampo, salmone marinato, tartare di tonno, carpaccio spigola, gamberi in salsa rosa, baccalà mantecato, calamari hummus di ceci)
(salsa soia, salsa pere e zenzero)
3, 4, 5, 7, 8, 13 * (minimo 2 pax)

ANTIPASTI CRUDI DI PESCE

CRUDO DI PESCE

30.00

(ostrica, gambero blu, scampo, salmone marinato, tartare di tonno, carpaccio spigola)
(salsa soia, salsa pere e zenzero)
4, 5, 7, 8 *

CARPACCIO DI SPIGOLA

18.00

gel di agrumi, gelato e crema al parmigiano
3, 5, 9 *

TARTARE DI TONNO ROSSO

18.50

salsa pere e zenzero, finocchi e arance
5 *

TARTARE DI RICCIOLA

18.50

mela verde, maionese alla senape di Digione
5, 11, 14

SALMONE GRAVLAX ALLA BARBABIETOLA

17.50

burrata, pasta kataifi
3, 5, 9

ANTIPASTI

POLPO ARROSTITO

20.00

crema di piselli, olive, crumble di pomodoro
4, 13

BACCALÀ MANTECATO

18.00

cipolla rossa caramellata, cialde di mais
3, 5, 9, 13

GAMBERONI LARDELLATI

18.00

crema di ceci
8, 13

TARTARE DI VITELLO

18.50

burrata, tartufo, pane guttiau
3, 9

UOVO POCHÈ 60° C

18.00

fonduta di parmigiano, pasta kataifi, tartufo nero
3, 9, 14

PARMIGIANA DI MELANZANE VIOLA

16.00

burrata
3, 9

AI SERBELLONI
PRIMI PIATTI

RAVIOLI ARTIGIANALI DI BRANZINO

19.50

mazzancolle e zafferano

2, 3, 5, 8, 9, 14 *

BUSIATE AI FRUTTI DI MARE

19.00

(vongole lupini, cozze, gamberetti, calamari)

4, 8, 9, 12, 13 *

TAGLIOLINI ARTIGIANALI AL NERO DI SEPPIA

18.50

tonno rosso, pomodorini, olive di riviera, colatura di alici di Cetara

4, 5, 9, 14 *

RISO CARNAROLI GAMBERI ROSSI DI MAZARA

20.00

stracchino, bisque di crostacei, gel di agrumi

3, 8, 12, 13 * (min 2 pax)

TAGLIOLINI ARTIGIANALI CON TARTUFO NERO

22.00

beurre blanc, uovo marinato

3, 9, 14

PAPPARDELLE AI MIRTILLI

17.00

ragù di capriolo

9, 12, 13

AI SERBELLONI
SECONDI PIATTI

RANA PESCATRICE LARDELLATA

26.00

crema di ceci, spinacino

5

TONNO ROSSO IN CROSTA DI FRUTTA SECCA

24.00

salsa tonnata, teriyaki, verdure

2, 5, 7, 9, 14 *

FRITTURA DI MARE

24.00

(calamari, gamberetti, gamberoni, triglie)

zucchine, carote, cipolla rossa di Tropea

3, 4, 5, 8, 9, 13 *

CALAMARI GRATINATI

23.00

crema di zucca, finocchi, agrumi

4, 9 *

FILETTO DI FASSONA

28.00

ristretto all'Amarone, frutti rossi, patate

13

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL NEBBIOLO

22.00

polenta morbida

12, 13

OSSOBUCO DI VITELLO

28.00

risotto alla milanese

3, 12, 13

AI SERBELLONI
MENÙ VEGANO

CREMA DI MELANZANE pane guttiau, cipolla rossa caramellata 9, 13, 14	17.00
HUMMUS DI CECI crostini 9	14.00
SPAGHETTI POMODORINI aglio, olio, olive di Riviera, crumble di pomodoro 9	16.00
RISO CROCCANTE verdure di stagione 13	16.00
SENSATIONAL BURGER hamburger vegano, maionese vegana, patate 9 *	18.00
CROSTATINA VEGANA marmellata artigianale e frutta fresca	8.00
SORBETTI VEGANI mango e rum, pere e calvados 13	8.00

AI SERBELLONI

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

IL “ NOSTRO ” TIRAMISÙ 3, 9, 14	8.00
CHEESECAKE SCOMPOSTA marmellata fatta in casa, crumble 3	8.00
TRIO AL CIOCCOLATO (fondente, bianco e gianduia) salsa al caffè 2, 3	9.00
CREMOSO ALLO ZABAIONE liquore Grand Marnier, salsa arancio, crumble 3, 9, 13	8.00
PARFAIT DI CASTAGNE caramello salato al whisky, crumble 2, 3, 13	8.00
CUPOLA DI CIOCCOLATO soffice fondente, gelato alla vaniglia, frutta fresca, crumble 3, 9	9.00
SORBETTI ARTIGIANALI mango e rum - pere e calvados - limone 3, 13	8.00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA O ANANAS	6.00

1. Arachidi e derivati
2. Frutta a guscio
3. Latte e derivati
4. Molluschi
5. Pesce
6. Sesamo
7. Soia

8. Crostacei
9. Glutine
10. Lupini
11. Senape
12. Sedano
13. Anidride solforosa e solfiti
14. Uova e derivati

SI COMUNICA ALLA SPETTABILE CLIENTELA CHE I PRODOTTI SEGNALATI CON L'ASTERISCO SONO TRATTATI
CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA O PROVENIENZA GELO

(ai sensi del Reg.Ce n. 852 C)

SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE

Servizio e coperto € 3,00