

## MENU V-LOUNGE 2019-2020

*Dicembre - Gennaio - Febbraio*

### *Menu degustazione*

*I classici del mare – 6 portate*

*Insalata tiepida di mare, verdura di stagione e salsa verde*

*Soutè di cozze, finocchi, arance e olive taggiasche*

*Spaghetto alle vongole, cavolo nero e pomodoro invernale*

*Raviolo di gamberi, pomodoro, basilico e limone candito*

*Filaccione di calamaro fritto, crema di patate viola e riduzione al vino*

*Noci arancia e zenzero*

*40€ a persona*

*Bevande escluse*

*Il menu degustazione sono da intendersi uguali per tutto il tavolo*

### *Degustazione cotti*

*7 antipasti scelti dallo chef*

*25€*

### *Degustazione crudi*

*7 antipasti scelti dallo chef*

*30€*

*Il menu degustazione sono da intendersi uguali per tutto il tavolo*

## *Antipasti*

### *Di Pesce crudi:*

<i>Sashimi di calamaro, maionese di alici, senape in grani e melograno</i>	<i>14€</i>
<i>Cernia marinata, crumble salato e mais affumicato</i>	<i>14€</i>
<i>Cappasanta scaloppata, salsa aioli, Nduja, caviale di sedano e chips allo zafferano</i>	<i>16€</i>
<i>Carpaccio di tracina, salsa puttanesca, capperi, gel al limone e spugna al nero</i>	<i>14€</i>
<i>Tartare di rosso di Mazara, tartufo uncinato, tuorlo marinato e crumble amaro</i>	<i>16€</i>
<i>Tartare di ricciola, cachi, liquirizia, noci pecan e shiso croccante</i>	<i>4€</i>
<i>Tagliatella di seppia all'amatriciana</i>	<i>14€</i>
<i>Ostriche loch fyne</i>	<i>3€</i>
<i>Ostriche Belon</i>	<i>5€</i>

### *Di Pesce cotti:*

<i>Cefalo porchettato, cicoria ripassata, crema di zucca e ridotto di vino</i>	<i>12€</i>
<i>Insalata tiepida di mare, verdura di stagione e salsa verde</i>	<i>14€</i>
<i>Polpo brasato, patata dolce e cialda al nero</i>	<i>13€</i>
<i>Gambero in pasta kataifi, pappa al pomodoro e ridotto di birra</i>	<i>14€</i>
<i>Taco d'astice, insalata di verza fermentata e maionese al pomodoro</i>	<i>15€</i>
<i>Coda di rospo, guanciale, pastinaca, cavolo nero, pinoli e uvetta</i>	<i>15€</i>
<i>Verzolino di tracina, zuppetta pomodoro e arancia, porro paglia</i>	<i>14€</i>
<i>Souté di cozze, finocchi, arance e olive taggiasche</i>	<i>11€</i>
<i>Uovo croccante, crema di patate e tartufo uncinato</i>	<i>10€</i>

## *Primi*

<i>Tagliolino ajo ojo peperoncino, cavolfiore e bottarga di merluzzo</i>	<i>14€</i>
<i>Cappelletto al nero, polpo, sedano e patate</i>	<i>17€</i>
<i>Spaghetto alle vongole, cavolo nero e datterino giallo</i>	<i>14€</i>
<i>Raviolo di gamberi, pomodoro, basilico e limone candito</i>	<i>15€</i>
<i>Risotto alla barbabietola, sgombro, porro e robiola</i>	<i>16€</i>
<i>Pasta, patate e cozze</i>	<i>12€</i>
<i>Tonnarello alla carbonara a modo nostro</i>	<i>14€</i>
<i>Tagliolino al tartufo uncinato</i>	<i>18€</i>

## *Secondi*

<i>Baccalà glassato alla soia e zucca in consistenze</i>	<i>18€</i>
<i>Seppia scottata, crema di patate, verza fermentata, funghi e tartufo uncinato</i>	<i>17€</i>
<i>Trancio di spigola, panura mandorle e paprika e broccolo romano</i>	<i>16€</i>
<i>Ricciola alla piastra, wok di verdure e crema carote e zenzero</i>	<i>18€</i>
<i>Filaccione di calamaro fritto, crema di patate viola e riduzione al vino</i>	<i>14€</i>
<i>Zuppa di pesce e pinsa romana al rosmarino</i>	<i>18€</i>
<i>Guancia di manzo frisona, cicoria ripassata e pressatina di patate</i>	<i>22€</i>

## *Contorni*

<i>Verdura di stagione all'agro o ripassate</i>	<i>5€</i>
<i>Wok di verdure</i>	<i>6€</i>
<i>Patate al forno</i>	<i>4€</i>
<i>Misticanza</i>	<i>4€</i>
<i>Insalata di finocchi, arance e olive</i>	<i>5€</i>

## *Dolci*

<i>Tartelletta cioccolato banane e noci pecan</i> <i>Frolla al cacao, ganache di noci pecan, banane caramellate e gelato alle noci</i>	<i>6€</i>
<i>Monte rosa</i> <i>Crema di castagne, cioccolato fondente, mirtilli, chantilly alla vaniglia e meringa</i>	<i>7€</i>
<i>Strudel al contrario</i> <i>Mela caramellata, pralinato al pinolo e gelato alla crema fumé</i>	<i>6€</i>
<i>A tutto cioccolato</i> <i>Cremoso, spugna, biscotto, gelato</i>	<i>7€</i>
<i>Tiramisu</i> <i>a modo nostro</i>	<i>6€</i>
<i>Sorbetti di stagione</i>	<i>5€</i>
<i>Tagliata di frutta</i>	<i>7€</i>