

RADA

Cucina di mare contemporanea

I PERCORSI

Rada	85,00
Cinque portate. Il percorso breve, dall'ostrica al dolce.	
Alto Mare	130,00
Otto portate. Il menu completo della cucina, due ore e mezza a tavola.	
Orto	90,00
Sei portate di sola terra. Su richiesta anche in versione vegana.	

CRUDI

Ostrica, mela verde, dragoncello SG 14	7,00
Al pezzo	
Gambero rosso, mandorla, agrumi SG 2,8	22,00
Ricciola, finocchietto, bergamotto SG 4	20,00
Capasanta, nocciola, verbena SG 8,14	24,00

ANTIPASTI

Sgombro marinato, cetriolo, yogurt di bufala SG 4,7	19,00
Seppia arrostita, nero, patata affumicata SG 14	21,00
Zuppetta di cozze, zafferano, pane bruciato 1,9,14	18,00
Carciofo alla brace, bottarga, limone SG 4	17,00

PRIMI

Spaghetti, aglio nero, ricci di mare 1,14	28,00
Da novembre ad aprile	
Risotto al limone bruciato, scampi SG 2,7	30,00
Tortello di baccalà, olive, pinoli 1,3,4,8	26,00

SECONDI

Rombo in crosta di alghe, beurre blanc SG 4,7,12	36,00
Per due persone	
Pescato del giorno, secondo mercato SG 4	34,00
Chiedete alla sala qual è oggi	
Astice, burro d'aragosta, erbe amare SG 2,7	42,00
Cavolfiore arrosto, nocciola, capperi V VG SG 8	22,00

DOLCI

Limone, basilico, latte di mandorla V SG 8	14,00
Cioccolato bianco, ostrica, wasabi V 7,14	16,00
Il dolce che divide la sala dal 2019	
Sorbetto al finocchietto di mare V VG SG	12,00

ABBINAMENTI

Vini, cinque calici 12	55,00
In accompagnamento al percorso Rada	
Vini, otto calici 12	80,00
In accompagnamento ad Alto Mare	
Analcolico, fermentati e infusi V VG	40,00
Preparati in casa, cinque passaggi	

V vegetariano · VG vegano · SG senza glutine · Coperto 5,00 € a persona

ALLERGENI 1 glutine · 2 crostacei · 3 uova · 4 pesce · 7 latte · 8 frutta a guscio · 9 sedano · 12 solfiti · 14 molluschi

Numerazione secondo l'Allegato II del Reg. UE 1169/2011. La cucina lavora crudo e cotto negli stessi spazi: segnalate intolleranze e allergie. Il pesce destinato al consumo crudo è abbattuto secondo il Reg. CE 853/2004. Prezzi in euro, IVA inclusa.

