

BBAY

MENU PRIMAVERA



CRUDI

Carpacci e tartare di ricciola, tonno, branzino e salmone marinato
al naturale o con citronette ai limoni di Sorrento 4.12. 28,00 €

Scampo* di Sanremo (Liguria) 2.12. 6,00 € al pz.

Gambero rosso* di Mazara del Vallo (Sicilia) 2.12. 6,00 € al pz.

Ostrica Speciale de Gillardeau (calibro n. 04) 12.14. 6,00 € al pz.

Ostrica Kys Marine L'Etoile (calibro n. 03) 12.14. 7,00 € al pz.

Caviale di storione bianco "Tradition Royal Calvisius"
in accompagnamento a crostini caldi, burro salato, blinis di patate e panna acida 1.3.4.7.
(Confezioni da: 30 gr. | 50 gr.) 2,50 € al gr.

PER INIZIARE

Cacciaroli e mazzancolle* croccanti, le sue verdure di stagione in tempura,
serviti con salsa agrodolce all'anice stellato 1.2.4.5.14. 25,00 €

Polpo di scoglio in due cotture su morbido di patate all'olio del Garda,
la sua maionese e macedonia di ortaggi baby 4.10.16. 28,00 €

Caprese di Mazara del Vallo... perla di burrata e pachino, battuta di gamberi rossi*,
olive taggiasche 2.4.7. 30,00 €

Battuta di Fassona piemontese al coltello con servizio al tavolo 1.3.10.16. 25,00 €

Scaloppa di foie gras d'anatra croccante con uva saltata, sorbetto al rabarbaro
e riduzione di Recioto della Valpolicella 1.3.7.8.12.16. 30,00 €

Variazione di carota: mosaico, burro di carota ed il suo gel 7.16. 20,00 €

PRIMI PIATTI

Risotto selezione Riserva San Massimo, ristretto di gambero rosso*, carpaccio di capesante e gel di lime 2.4.7.16. 28,00 €

Gnocchetto di patate di montagna con salsa versiliese, scampo* tostato, finger lime
e olio alla maggiorana 1.2.3.4.7.16. 28,00 €

Spaghetto Mancini con ricci di mare in purezza e croccante di quinoa soffiata 1.4.5.7.14.15. 30,00 €

Tortello di pasta fresca ripieno di genovese di cipolle di Cannara e stracotto di manzo,
spuma di Grana Padano Riserva, ristretto di vitello 1.3.7.9.16. 22,00 €

Zuppa di verdure di stagione profumata al pesto 7.8.9.16. 19,00 €

Fusillone Mancini alla Nerano... chips croccanti di zucchine trombetta, salsa di Grana Padano Riserva 1.5.7. 20,00 €

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno secondo mercato servito in guazzetto con pomodorini datterini, olive taggiasche, capperi di Salina 4.9.15.16. 8,50 € per hg.

Rollè di branzino e basilico in crosta di zucchine verdi, sfoglie ed emulsione di zucchine in purezza, spuma di Grana Padano 36 mesi e tuille al nero di seppia 3.4.5.7. 35,00 €

Sogliola selvaggia* in carrè al profumo di lime e menta, burro bianco agli scampi, insalatina fresca di asparagi e perle di acidulato di lamponi 2.3.4.7.14.16. 35,00 €

Il nostro mosaico di crostacei... scampi di Sanremo*, gamberi di Mazara*, astice in dolce cottura, gelatina di pomodoro San Marzano, ortaggi di stagione 2.4.16. 45,00 €

Filetto di manzo Garronese veneto (200 g.) al pepe nero del Malabar, taccole croccanti 7.9. 35,00 €

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura e laccato all'arancia, topinambur in osmosi al miele e cannella, pak-choi alla plancia 9.15.16. 35,00 €

CONTORNI

Riso basmati all'inglese 9. 8,00 €

Patate in crosta di polenta bramata con le sue salse 9. 8,00 €

Insalata verde di stagione 9. 9,00 €

Verdure alla griglia 9. 9,00 €

Insalatina di finocchi croccanti e arance 9. 9,00 €

Purée de Paris al tartufo nero 7. 14,00 €

DOLCI

Meringata con crema chantilly e lamponi 3. 12,00 €

Sunset: mousse al cocco e frutta esotica 3.8. 12,00 €

Lingotto ai tre cioccolati: mousse ai tre cioccolati, crumble al cacao e gelato al caffè 1.3.7.8. 12,00 €

Rosa al pistacchio: bavarese al pistacchio con inserto morbido e salsa calda al cacao 1.3.7.8. 12,00 €

Carpaccio di ananas marinato con disco di pan di spagna alla mandorla, gelato alla banana e lime 1.3.7.8. 12,00 €

I nostri gelati: fior di latte 7. - cioccolato 3.7.8. - pistacchio 3.7.8. - crema 3.7. - banana e lime 3.7. 9,00 €

I nostri sorbetti: limone - fragola - pesca - mango 9,00 €