



CAPRICCIO

RISTORANTE

Cos'è un Capriccio?

Voglia improvvisa e bizzarra, spesso ostinata. Un componimento strumentale di forma varia e libera di carattere fantasioso, quasi improvvisato, che affida l'esecuzione di un passo (piatto) alla libera interpretazione dell'artista (chef).

In architettura il concetto di capriccio è accostato alla definizione di "follia" in quanto raffigura una follia agli occhi dello spettatore (cliente).

E' questa la nostra filosofia di cucina, con alla base la ricerca accurata della materia prima, in modo da poter offrire cibi assolutamente esclusivi frutto di un'alchimia di fattori presenti nel DNA del nostro chef Graziano Accolla.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

* . Rispetto della catena del freddo come richiesto dalla normativa vigente per tutto il pesce crudo somministrato (Reg.Ce n° 853/2004): si procede infatti nell'attività di servire il pesce fresco sensibile ai fenomeni di parassitosi, (le specie più coinvolte sono : PESCE SCIABOLA, SURO o SUGARELLO, SGOMBRO, MELU' o POTASSOLO, NASELLO se grande, MOLO o MERLANO, TONNETTO, TOMBARELLO, PALAMITA, ARINGA , ALICE, RANA PESCATRICE, BRANZINO o SPIGOLA, SARDINA, TONNO e il PESCE SPADA, ma anche SEPPIE e CALAMARETTO) previo abbattimento termico e congelamento per almeno 24 ore. L'abbattimento a bassa temperatura serve per eliminare i parassiti e permetterne l'utilizzo a crudo senza rischi, così come avviene con la cottura che elimina il parassita. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari. Informativa ai sensi del R.CE 1169/2011 Art 44, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. I cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni, e che non è possibile escludere una contaminazione crociata Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti che derivano dai cereali;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- soia e prodotti a base di soia;
- latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- frutta secca, tra cui nocciole (*Corylus Avellana*), mandorle (*Amygdalus Communis L.*), noci africane (*Juglans Regia*), anacardi (*Anacardium Occidentale*), noci Pecan [*Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch*], noci brasiliane (*Bertholletia Excelsa*), pistacchi (*Pistacia Vera*), noci di Macadamia e di Queensland (*Macadamia Ternifolia*) e prodotti a base di frutta secca;
- sedano e prodotti a base di sedano;
- senape e prodotti a base di senape;
- semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
- diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO

Per degustare a pieno la filosofia della nostra cucina, lo Chef consiglia ad ogni Ospite di ordinare i nostri percorsi degustazione:

Tentazioni	50€
Emozioni	60€
Enjoy	80€

Per i vostri pranzi veloci vi consigliamo il

Business lunch (antipasto, primo, piccola pasticceria) dal mercoledì al venerdì solo a pranzo escluso festivi	25€
--	-----

Acqua	4€
Caffè	2€
Te, tisane	3€
Coperto (escluso percorso degustazione)	3€

Percorso degustazione:

Emozioni

Benvenuto dello Chef

Focaccia di pesce crudo, limone, salsa al prezzemolo

Triglia, salsa all'Amatriciana, bietola rossa

Linguine trafilata in bronzo, aglio, olio,
bottarga di merluzzo affumicata, zest di limone

Pesce d'amo, salsa al mango, indivia belga

Dessert

I percorsi degustazione devono essere uguali e intrapresi da tutto il tavolo, non sono divisibili.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

Percorso degustazione:

Tentazioni

Benvenuto dello Chef

Orata, crema di finocchio, insalata di arance, fagiolino

Fusillone, sgombro marinato al carbone, rapa rossa, spuma di caprino

Pesce d'amo, zuccina di tenerume, pastinaca, carote baby

Dessert

I percorsi degustazione devono essere uguali e intrapresi da tutto il tavolo, non sono divisibili.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

Percorso degustazione:

Enjoy

Menu a mano libera dello Chef
(8 portate)

I percorsi degustazione devono essere uguali e intrapresi da tutto il tavolo, non sono divisibili.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

Antipasti

Focaccia di pesce crudo, limone, salsa al prezzemolo	22€
Tartare di tonno, senape, capperi croccanti, cipolla sott'aceto	18€
Tonno scottato, cipolla in agrodolce, patate al burro, asparagi	18€
Orata, crema di finocchi, insalatina di arance, fagiolino	18€
Triglia, salsa all'Amatriciana, bietola rossa	18€
Galletto, crema di fegatini alla Veneziana, cicoria, pomodoro confit	18€
Piccione, emulsione al caffè, lampone	20€

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

*Prodotto congelato

Primi

Linguine trafileta in bronzo, aglio, olio, bottarga di merluzzo affumicata, zest di limone	20€
Fusillone, sgombro marinato al carbone, rapa rossa, spuma di caprino	20€
Busiate, ragu di tonno, fonduta di pecorino semistagionato, "mollica atturrata"	20€
Calamarata, battuto di vitello, fonduta di pecorino semistagionato, broccoli	20€
Fagottini di pasta fresca ripieni con crema di patata arrosto, salsiccia, crema di cavolfiore, polvere di olive nere	20€

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a comunicarli al nostro staff

*Prodotto congelato

Secondi

Pesce d'amo, salsa al mango, indivia belga	22€
Pesce d'amo, zucchina di tenerume, taccole, carote baby	22€
Filetto di manzo, crema di radicchio, radicchio acidulo	22€
Pancetta e filetto di maiale, topinambur, scalogno glassato alla liquirizia	22€

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a comunicarli al nostro staff

Dessert

Il cioccolato incontra la nocciola	10€
Prima ero un tiramisù	10€
Tartelletta, meringa al limone	10€

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a comunicarli al nostro staff