

IL MENÙ

SONO TRASCORSI SETTE ANNI DALL'APERTURA DELLA CAPANNINA: ANNI IN CUI NEL SUSSEGUIRSI DI PIATTI SEMPRE NUOVI, AVETE DATO UN VALORE INESTIMABILE ALLA PASSIONE CHE OGNI GIORNO CI SPINGE A RICERCARE, PER OGNUNO DI VOI, UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA UNICA E DIFFERENTE.

È NATO COSÌ IL DESIDERIO DI CREARE UN MENÙ IN COMPLETA SINTONIA CON LE PROPOSTE CHE DI GIORNO IN GIORNO IL MERCATO CI OFFRE, COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DA PESCE SELVAGGIO (PESCATO E NON ALLEVATO) E DA PRIMIZIE, DA RICERCARE QUOTIDIANAMENTE CON IMPEGNO E PASSIONE.

PER QUESTO SIAMO LIETI DI PRESENTARVI LA NOSTRA NUOVA CARTA, REALIZZATA DALLA SELEZIONE DEI PIATTI CHE IN QUESTI ANNI SONO DIVENTATI I NOSTRI CLASSICI E DALLA PROPOSTE DEL GIORNO CHE VARIERANNO CON L'OFFERTA DEL MERCATO, DA SCEGLIERE SINGOLARMENTE OPPURE IN UN UNICO MENÙ DEGUSTAZIONE.

ABBIAMO LA CERTEZZA CHE APPREZZERETE IL NUOVO PERCORSO CHE "LA CAPANNINA" HA SCELTO PER VOI.

IL MENÙ DI IRVIN

UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA INCLUSIVO DI 5 PORTATE E DESSERT € 65 PERS.
MENÙ PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO, COPERTO INCLUSO

COPERTO, CALICE APERITIVO, BENVENUTO DELLA CUCINA, PANE, GRISSINI	€	4
ACQUA MINERALE OLIGOMINERALE VALVERDE	€	3
CAFFÈ	€	2

EXECUTIVE CHEF IRVIN ZANNONI

IL CRUDO

DUE PROPOSTE PER VALORIZZARE AL MASSIMO LA QUALITÀ DEL PESCATO.

PROPONIAMO I PLATEAUX NEI QUALI CARPACCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI SONO CONDITI SEMPLICEMENTE CON OLIO, SALE, UN PIZZICO DI PEPE E LIMONE.

LA SECONDA INVECE, CHE ASSECONDA LA FANTASIA CREATIVA DELLO CHEF, PROPONE UNA DEGUSTAZIONE COMPOSTA DA 8 ASSAGGI.

SORPRENDENTI EQUILIBRI TRA ASSONANZE, CONTRASTI E DIVERSE CONSISTENZE; ESPLOSIONI DI SAPORI IN PICCOLI SCRIGNI DI PROFUMI E COLORI.

CARPACCI MISTI - OLIO, LIMONE, PANE E BURRO	€	22
DEGUSTAZIONE 8 ASSAGGI	€	50
PLATEAU DI CRUDO - OLIO, LIMONE, PANE E BURRO	€	35
TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO	€	12
OSTRICHE	€	4/6 CAD.

TUTTO IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO, È STATO ABBATTUTO ED HA SUBITO IL TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLA PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO VIGENTE [CE] 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

LA CARTA

ANTIPASTI

ANTIPASTO "LA CAPANNINA"	€	22
MISTO AL VAPORE, OLIO E LIMONE	€	18
CAPPESANTE, SCAROLA E YUZU	€	13
TRIGLIA CROCCANTE, ZUPPA DI SCOGLIO E FINOCCHIETTO	€	13
CEFALO "LOTREGANO", POMODORINI MARINATI, EMULSIONE DI SEDANO E CETRIOLO	€	13
CLUB SANDWICH DI ANGUILLA	€	16
DEGUSTAZIONE DI 3 ANTIPASTI CALDI	€	35

PRIMI

RISOTTO ALLA MARINARA	€	15
RISOTTO ACCIUGHE DEL CANTABRICO, LIMONE E ROSMARINO	€	18
CAPPELLETTO RIPIENO DI MOLETTA, COZZE, ESTRATTO DI PREZZEMOLO	€	18
SPAGHETTO MANTECATO ALLE UOVA DI SPIGOLA, BOTTARGA E SUCCO DI RUCOLA	€	15
GNOCCO VERDE CON CANOCCHIE E SALICORNIA	€	16
TAGLIOLINO AOP, RICCIOLA MARINATA E SHISO	€	16

SECONDI

OMBRINA, ASPARAGI, PINO E PINOLI	€	22
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA DI FAVE	€	24
FRITTELLA DI ROSSETTI E FIORI DI ZUCCHINA	€	18
BACCALÀ, FRIGGITELLI, BAGNACAUDA ALL'AGLIO NERO FERMENTATO	€	22
PESCATO DEL GIORNO [AL FORNO, ALLA GRIGLIA, AL SALE, ALL'ACQUA PAZZA]	€	50/70 KG.

ALLERGENI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E DERIVATI



SOIA

E PRODOTTI A BASE DI SOIA



SEMI DI SESAMO

E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO



FRUTTA SECCA E CON GUSCIO

COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI



UOVA

E PRODOTTI A BASE DI UOVA



LATTE

E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)



CROSTACEI

E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



MOLLUSCHI

E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO

PANE, PASTA E DOLCI SONO PREPARATI OGNI MATTINA DALLO CHEF.