

# MAISON CAPRICCIOLI

Chef de Maison Andrea Turchi

## Menu della Maison

Lanzardo funghi cavolo nero  
—  
Carciofo cozze e mandorle  
—  
Plin di gallinella e la sua zuppetta  
—  
Rossini di rombo  
—  
Monte bianco

75 €

## Menu della Stagione

Ostrica spinaci e beurre blanc  
—  
Assoluto di seppia  
—  
Cocktail di gamberi  
—  
Spaghettone burro affumicato ricci di mare  
—  
San pietro alla mugnaia  
—  
Cioccolato e caviale

90 €

## À la carte

### Entree

Ostrica spinaci beurre blanc	18
Lanzardo funghi cavolo nero	15
Assoluto di seppia	15

### Antipasti

Polipetti alla Luciana	20
Carciofo cozze e mandorle	20
Cocktail di gamberi	25

### Primi piatti

Plin di gallinella e la sua zuppetta	23
Risotto limone bruciato e sgombro	23
Spaghettone burro affumicato ricci di mare	28

### Secondi piatti

Triglia alla brace	30
Rossini di rombo	35
San Pietro alla mugnaia	35

I nostri secondi vengono serviti con un'insalata di rinforzo

### Contorni

Cardo e aringa	12
Peperoni arrosto	12
Topinambur e caviale	25

### Caviale Asetra *Selezione Christian Mandura*

10gr.	30
30gr.	65
50gr.	90

### Dolci

Tarte Tatin di mele	15
Monte bianco	15
Cioccolato e caviale	20

Servizio dell'acqua Panna / Sanpellegrino 5 Euro | Coperto 5 Euro

Vi chiediamo di informarci di eventuali intolleranze o allergie ancora non segnalate al momento della prenotazione.

Tutti i nostri prodotti vengono lavorati ed abbattuti per preservarne la loro qualità.