

**“Il Caviale”**  
**servito con le sue guarnizioni:**

blinis, crema acida, patate e burro

**Calvisius Siberian Royal**, (acipenser baeri) \_\_\_\_\_ **gr. 10** € 25,00  
\_\_\_\_\_ **gr. 30** € 75,00

Questo caviale è ottenuto dalla migliore selezione che si può estrarre dallo storione siberiano, prodotto solo da pochi e selezionati esemplari. Le uova sono di medie dimensioni, circa 2.6-2.7 mm, dal gusto intenso, distintivo e iodato.

**Calvisius Tradition Royal**, (acipenser transmontanus) **gr. 10** € 35,00  
\_\_\_\_\_ **gr. 30** € 100,00

Un esempio del grande artigianato italiano nelle specialità alimentari. Si ottiene dallo storione bianco e le uova, di circa 3 mm di dimensione, sono di color grigio scuro e di buona consistenza. Caratteristica principale è il delicato sapore fruttato con un basso contenuto di sale.

**Calvisius Oscetra Classic**, (acipenser gueldenstaedtii) **gr. 10** € 25,00  
\_\_\_\_\_ **gr. 30** € 75,00

Un aroma intenso e profumo inconfondibile per uova squisite di dimensione medio-piccola, circa 2.5-2.7 mm. I conoscitori potranno anche apprezzarne il particolare colore traslucido, con toni che variano dal grigio scuro all'ambra.

**Nota bene: tutti i caviali Calvisius si fregiano del titolo “malossol”  
(contenuto inferiore al 4% di sale)**

**Su ordinazione anche formati più grandi.**

I finger food di Al Carroponte

sono un grande classico.

Componi la tua selezione oppure affidati a noi con:

### LA DEGUSTAZIONE

di 5 finger food scelti dallo chef

€ 10<sup>00</sup>

### FINGER DI TERRA

<b>Meringa</b> ibisco e crema al parmigiano 48 mesi _____	€ 3 <sup>00</sup>
<b>Carpaccio di manzo marinato</b> con gel di pompelmo _____	€ 3 <sup>50</sup>
<b>LolliPoll:</b> aletta di pollo con scamorza _____	€ 2 <sup>50</sup>
<b>Caponata di melanzane</b> alla siciliana _____	€ 2 <sup>50</sup>
<b>Pan Brioche</b> con midollo spinale e foie gras _____	€ 7 <sup>00</sup>
<b>Bon Bon di mozzarella e acciuga,</b> fritto e avvolta in Paleta Iberica Juan Pedro Domecq _____	€ 4 <sup>00</sup>
<b>Pizza frita,</b> pomodoro e basilico _____	€ 4 <sup>50</sup>
<b>Air baguette</b> con Pata Negra _____	€ 4 <sup>00</sup>

"uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"

### MICROBURGERS

<b>Micro Burger di manzo,</b> gusto italiano _____	€ 3 <sup>00</sup>
<b>Micro SalmonBurger,</b> mayo alla barbabietola _____	€ 3 <sup>50</sup>
<b>Micro Foie Gras Burger</b> _____	€ 6 <sup>00</sup>
<b>Prawn-roll:</b> panino tostato al burro con gamberi in maionese _____	€ 5 <sup>00</sup>

### FINGER DI MARE

<b>Cannolo</b> di mais con salmone e maionese alla paprika _	€ 3 <sup>00</sup>
<b>Ostrica spéciale de claires</b> con cetriolo candito _____ al pz.	€ 3 <sup>50</sup>
<b>Scampo</b> con emulsione di burro nocciola _____ al pz.	€ 5 <sup>50</sup>
<b>Gambero rosso Mazara del Vallo,</b> pan fritto e burrata _	€ 6 <sup>00</sup>
<b>Rapa rossa "condita"</b> acciuga e tonno _____	€ 3 <sup>00</sup>
<b>Tempura di sarda</b> e bieta in saor _____ al pz.	€ 3 <sup>00</sup>
<b>Mazzancolla</b> in pasta fillo con basilico e arancia _____ al pz.	€ 3 <sup>00</sup>
<b>Caviale siberiano al cucchiaino:</b> morbido di patata, panna acida, 5gr Calvisius _____	€ 17 <sup>50</sup>

### Passione crudités di mare?

Componi la tua padella con gli ingredienti che preferisci!

"uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"