

“Il Caviale”
servito con le sue guarnizioni:
blinis, crema acida, patate e burro

Calvisius Siberian Royal, (acipenser baeri) **gr. 10 € 30⁰⁰**
gr. 30 € 90⁰⁰

Questo caviale è ottenuto dalla selezione migliore 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 € 40⁰⁰**
gr. 30 € 120⁰⁰

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 € 30⁰⁰**
gr. 30 € 90⁰⁰

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

€ 13,00

FINGER DI TERRA

Meringa ibisco e crema al parmigiano 48 mesi _____ € 3,00

Nuvola di scamorza, salsiccia e peperone _____ € 3,50

LolliPoll: aletta di pollo con provola affumicata _____ € 3,00

Taco croccante, spuma di mortadella, granella di pistacchi _____ € 3,00

Pan Brioche con midollo spinale e foie gras _____ € 7,00

Bon Bon di mozzarella e acciuga,
fritto e avvolta in Paleta Iberica Juan Pedro Domecq _____ € 4,00

Pizza frita, pomodoro e basilico _____ € 4,50

Air baguette con Pata Negra _____ € 4,00

“uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”

I MICROSANDWICH

Micro Burger di manzo, gusto italiano _____ € 3,00

Mini toast al burro con acciuga del Cantabrico _____ € 3,50

Micro Foie Gras, con riduzione di vino _____ € 6,00

Prawn-roll:

panino tostato al burro con gamberi in maionese _____ € 5,00

FINGER DI MARE

Cannolo di mais con salmone e maionese alla paprika __ € 3,00

Ostrica spéciale de claires con cetriolo candito _____ al pz. € 3,50

Scampo in tartare, tartelletta e spuma al parmigiano al pz. € 5,50

Gambero rosso Mazara del Vallo, pan fritto e burrata _ € 6,00

Gazpacho & Polpo _____ € 4,00

Tempura di sarda e bieta in saor _____ al pz. € 3,00

Mazzancolla in pasta fillo con basilico e arancia _____ al pz. € 3,00

Caviale siberiano al cucchiaino:

morbido di patata, panna acida, 5gr Calvisius _____ € 20,00

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”