

“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 con:**

I MICROSANDWICH

- Pulled pork** _____ € 4,50
Micro Burger di manzo, gusto italiano _____ € 3,50
Mini toast alla Cipriani _____ € 3,50
Prawn-roll:
panino tostato al burro con gamberi in maionese _____ € 5,50

FINGER DI TERRA

- Bruschetta** con spalmabile di maiale Grugno di Macchia ___ €4,00
Hummus di ceci e paprika forte _____ €
3,50
Pollo croccante ai cornflakes con salsa rosa _____ € 3,50
Polpetta "Albóndigas" piccante con salsa al pomodoro __ € 4,00
Pa' e Strinù ricordo di pane e salamella _____ €
4,00
Pizza frita, pomodoro, Parmigiano e basilico _____ € 4,00
Foie gras e pan brioche tostato _____ € 7,00

"uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"

FINGER DI MARE

- Ostrica spéciale de claires** con cetriolo candito _____ € 4,50
Pacchero fritto cacio, pepe e tartare di salmone _____ € 5,00
Cuscino soffiato, gambero rosso Sicilia e burrata _____ € 6,50
Panzerotto olive, capperi e acciuga del Cantabrico _____ € 3,50
Bignè salato mascarpone e mazzancolla _____ € 3,50
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!

LA DEGUSTAZIONE

di 5 finger food scelti dallo chef
€ 13,00

"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”